

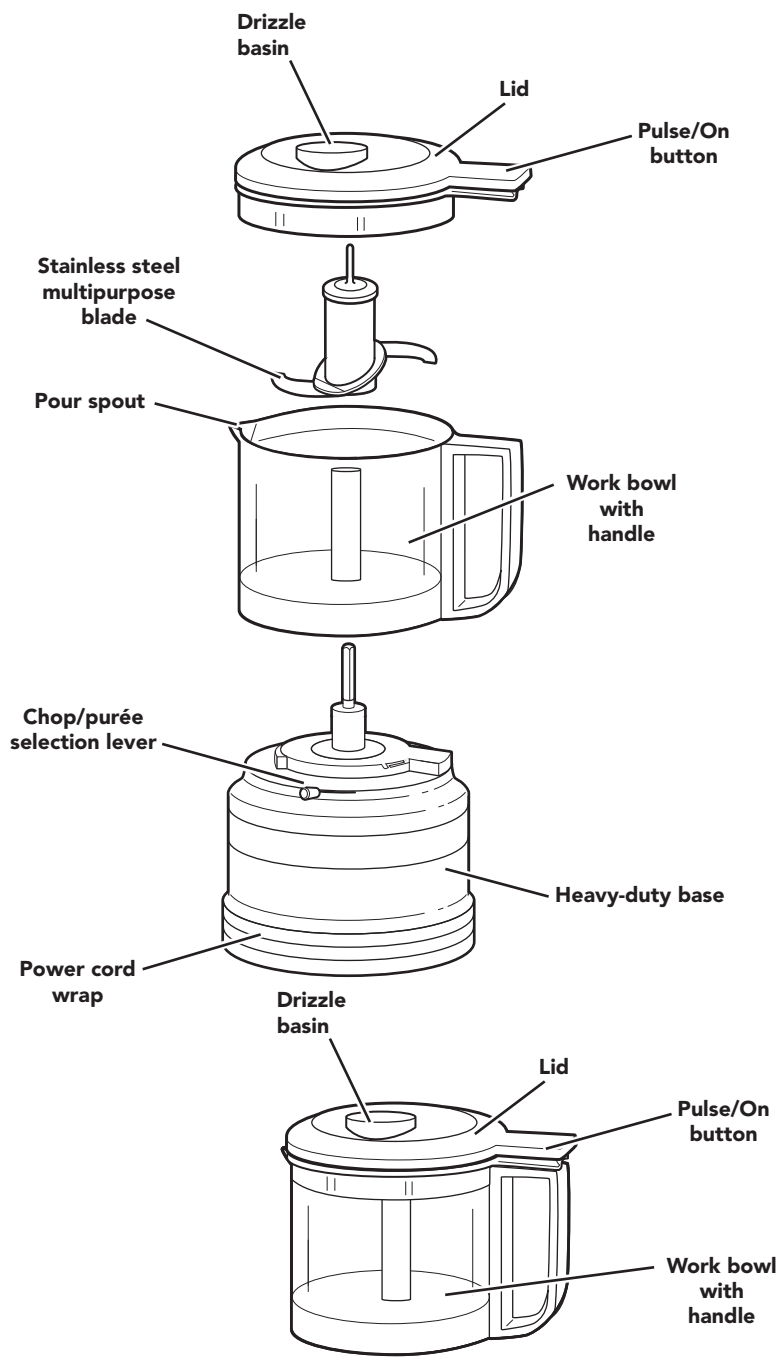
KitchenAid®

KFC3516



PARTS AND FEATURES

PARTS AND ACCESSORIES



FOOD CHOPPER SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

! DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

! WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

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

State of California Proposition 65 Warnings:

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

FOOD CHOPPER SAFETY

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only

ELECTRICAL REQUIREMENTS

Volts: 120 V

Hertz: 60 Hz

NOTE: This Food Chopper has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in a polarized outlet only one

way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

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

USING THE FOOD CHOPPER

CHOP AND PURÉE RECOMMENDATIONS CHART

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

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

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

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

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

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

USING THE FOOD CHOPPER

PREPARING THE FOOD CHOPPER FOR USE

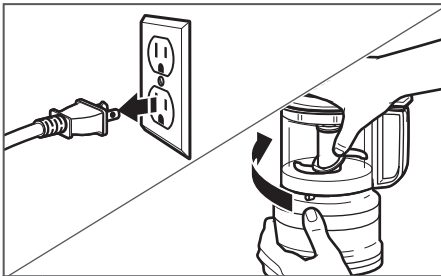
Before first use

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

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

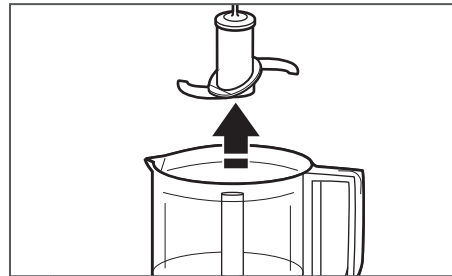
DISASSEMBLING THE FOOD CHOPPER

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



1

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



2

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

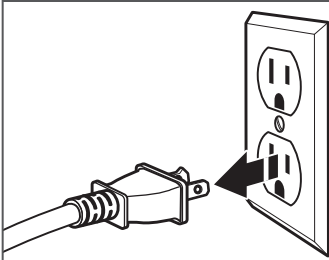


3

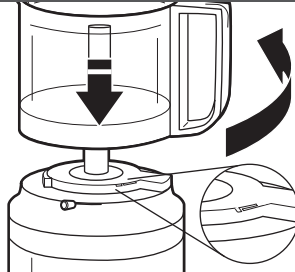
Hold the base steady with one hand, and use the other hand to rotate the work bowl clockwise to unlock and lift it off of the base.

USING THE FOOD CHOPPER

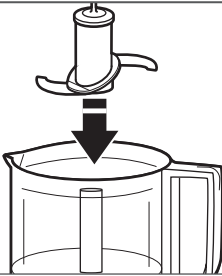
ASSEMBLING AND RUNNING THE FOOD CHOPPER



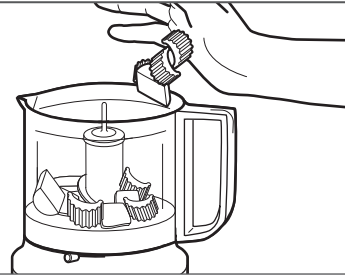
- 1 Be sure the Food Chopper is unplugged.



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



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



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

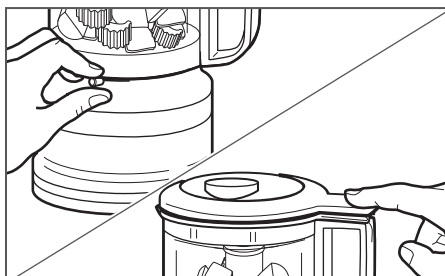
IMPORTANT: Do not process coffee beans or hard spices such as nutmeg, which may damage the Food Chopper.

USING THE FOOD CHOPPER



5

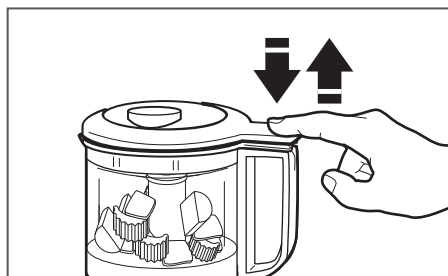
Place the lid on the work bowl with the lid handle facing front. Rotate the lid handle to the right. The lid will click when locked into place. Rotate the lid counterclockwise to lock into place.



6

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

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



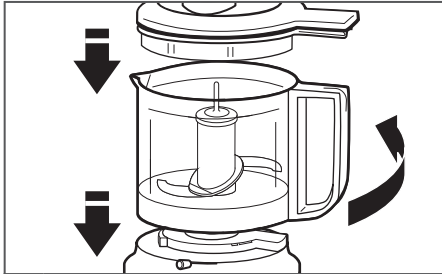
7

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

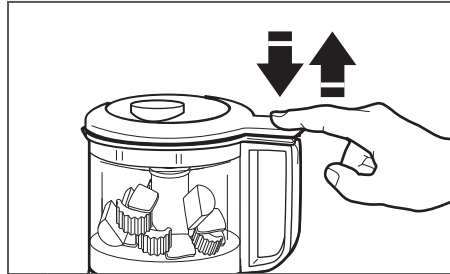
USING THE FOOD CHOPPER

USING THE DRIZZLE BASIN AND POUR SPOUT

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



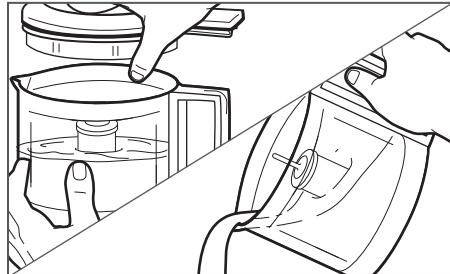
- 1 Place the lid on the work bowl with the lid handle facing front. Rotate the lid handle to the right. Rotate the lid counterclockwise to lock into place.



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



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

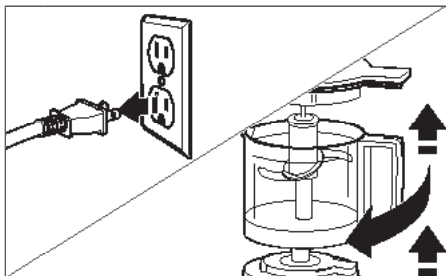


- 4 Once processing is complete, remove the lid to use the pour spout.

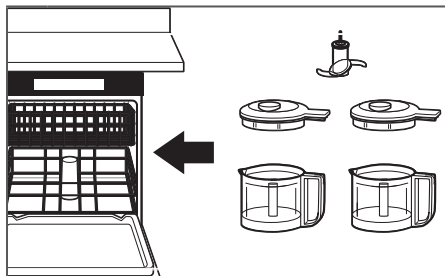
FOR DETAILED INFORMATION ON USING THE FOOD CHOPPER:

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

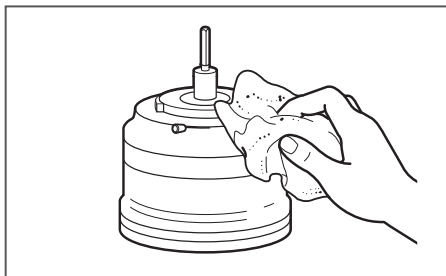
CARE AND CLEANING



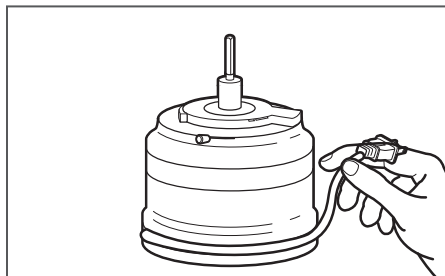
- 1** Unplug the Food Chopper. Remove the work bowl, lid, and blade.



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



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



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

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

FOR DETAILED INFORMATION ON CLEANING THE FOOD CHOPPER:

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

TROUBLESHOOTING

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

1. Is the Food Chopper plugged in?
2. Make sure that the bowl and lid are properly aligned and locked in place.
3. Press the Pulse/On button with a rapid up and down motion. Do not hold down continuously.
4. Unplug the Food Chopper, then plug it back into the outlet.

5. Is the fuse in the circuit to the Food Chopper in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.

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

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

WARRANTY AND SERVICE

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

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

Length of Warranty:	One Year Full Warranty from date of purchase.
KitchenAid Will Pay for Your Choice of: 	Hassle-Free Replacement of your Food Chopper. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at 1-800-541-6390 . OR The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.
KitchenAid Will Not Pay for:	A. Repairs when your Food Chopper is used in other than normal single family home use. B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse. C. Any shipping or handling costs to deliver your Food Chopper to an Authorized Service Center. D. Replacement parts or repair labor costs for Food Choppers operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.
DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER’S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.	

WARRANTY AND SERVICE

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

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

If your Food Chopper should fail within the first year of ownership, simply call our toll-

free Customer eXperience Center at **1-800-541-6390** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call.

Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address (no P.O. Box numbers, please.).

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

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – CANADA

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

If your Food Chopper should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Centre at

1-800-807-6777 Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address.

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

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

In the United States and Puerto Rico:

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

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

Outside the United States and Puerto Rico:

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

For service information in Canada:

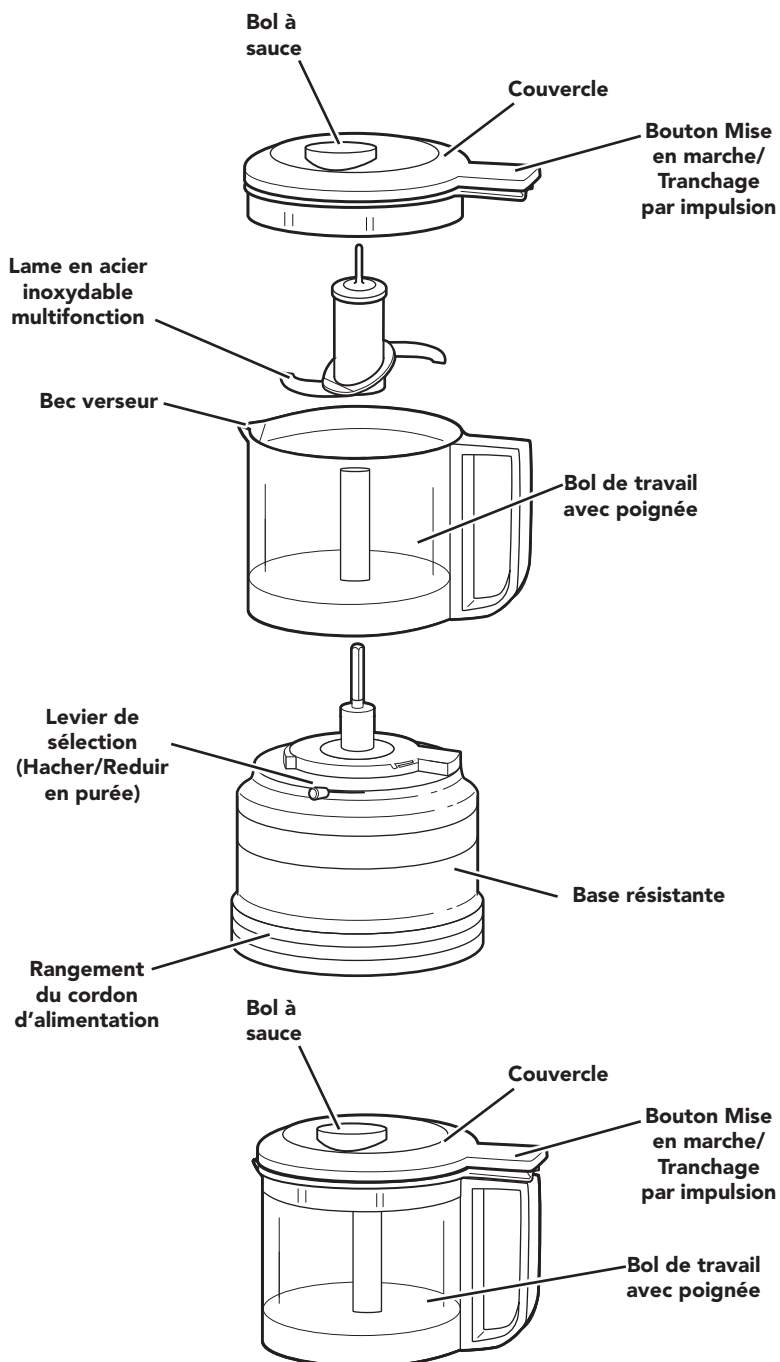
Call toll-free **1-800-807-6777**.

For service information in Mexico:

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

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

PIÈCES ET ACCESSOIRES



SÉCURITÉ DU HACHOIR

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

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



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

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

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

 **DANGER**

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

 **AVERTISSEMENT**

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

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

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

SÉCURITÉ DU HACHOIR

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est uniquement conçu pour un usage domestique.

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

Volts : 120 V CA

Hertz : 60 Hz

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

fiche. Si la fiche ne s'introduit toujours pas, appeler un électricien qualifié. Ne pas modifier la prise de quelque manière que ce soit.

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

UTILISATION DU HACHOIR

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

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

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

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

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

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

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

UTILISATION DU HACHOIR

PRÉPARATION DU HACHOIR EN VUE DE L'UTILISER

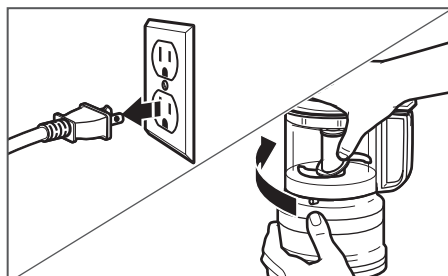
Avant la première utilisation

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

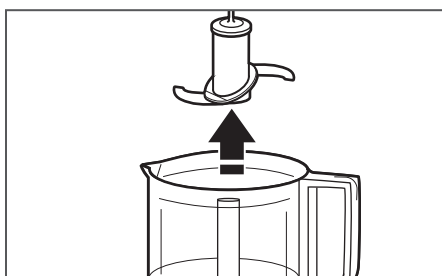
Pour un rangement pratique, réassembler toujours le hachoir après le nettoyage.

DÉSASSEMBLAGE DU HACHOIR

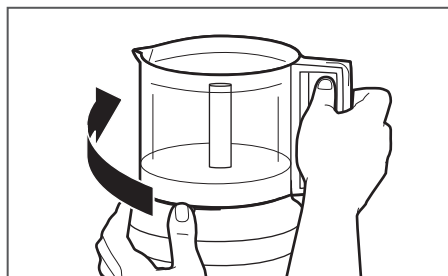
Suivre les instructions de désassemblage du hachoir pour le nettoyage et le retrait des aliments du bol de travail.



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



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

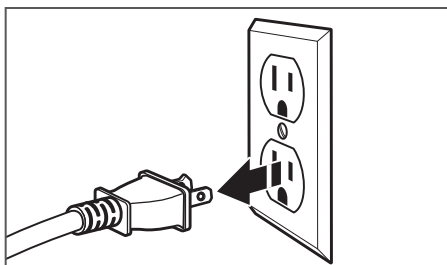


3 Stabiliser la base avec une main, puis avec l'autre main tourner le bol de travail en sens horaire pour le déverrouiller et l'enlever de la base.

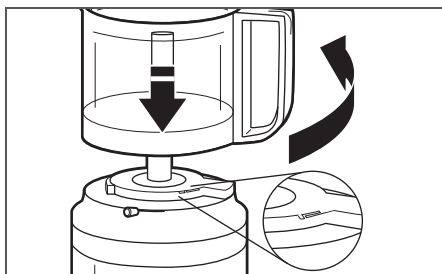
UTILISATION DU HACHOIR

ASSEMBLAGE ET UTILISATION DU HACHOIR

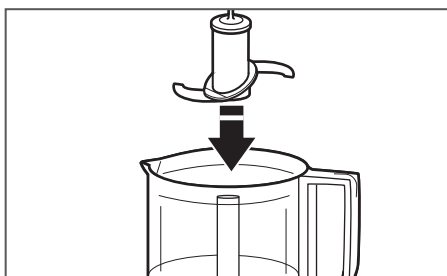
FRANÇAIS



- 1** S'assurer que le hachoir est débranché.



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



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



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

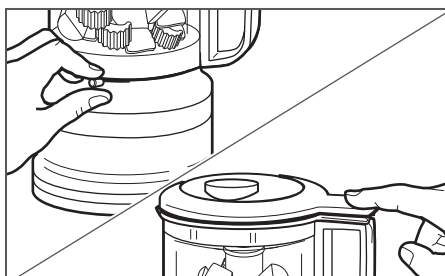
IMPORTANT : Ne pas transformer des grains de café ou des épices dures telles que des noix de muscade, car ils peuvent endommager le hachoir.

UTILISATION DU HACHOIR



5

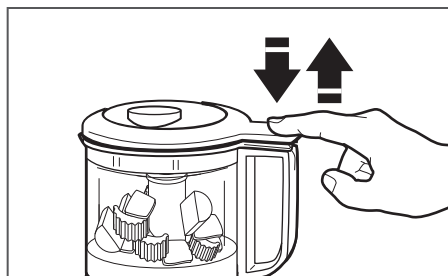
Placer le couvercle sur le bol de travail avec la poignée du couvercle orientée vers l'avant. Tourner la poignée du couvercle vers la droite. Le couvercle s'enclenche en position de verrouillage. Tourner la poignée en sens antihoraire pour le verrouiller.



6

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

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



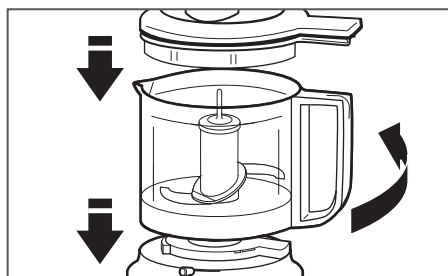
7

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

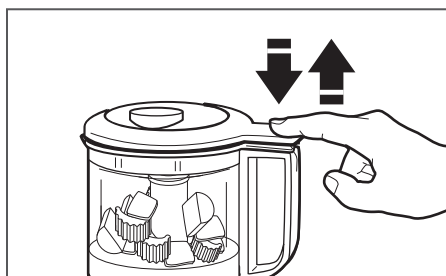
UTILISATION DU HACHOIR

UTILISATION DU BOL À SAUCE ET DU BEC VERSEUR

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



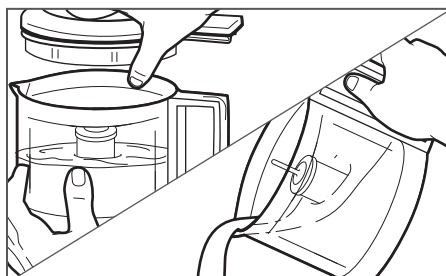
1 Placer le couvercle sur le bol de travail avec la poignée du couvercle orientée vers l'avant. Tourner la poignée du couvercle vers la droite. Tourner la poignée en sens antihoraire pour le verrouiller.



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



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

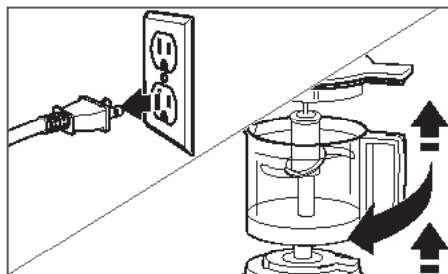


4 Une fois la transformation terminée, retirer le couvercle afin d'utiliser le bec verseur.

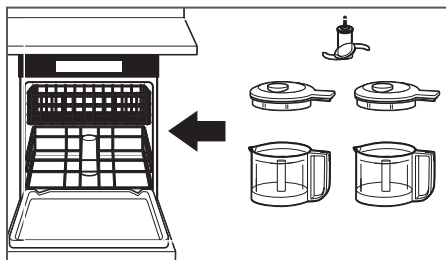
POUR OBTENIR DES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR L'UTILISATION DU HACHOIR :

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

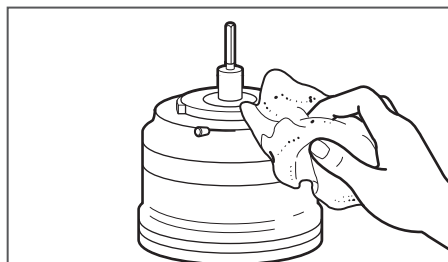
ENTRETIEN ET NETTOYAGE



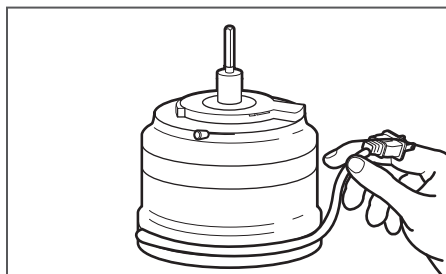
- 1** Débrancher le hachoir. Retirer le bol de travail, le couvercle et la lame.



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



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



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

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

POUR OBTENIR DES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR LE NETTOYAGE DU HACHOIR:

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

DÉPANNAGE

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

1. Le hachoir est-il branché?
2. S'assurer que le bol et le couvercle sont correctement alignés et bien verrouillés.
3. Appuyer et relâcher rapidement le bouton Mise en marche/Tranchage par impulsions de manière répétitive, ne pas appuyer sans relâcher.

4. Débrancher le hachoir et le rebrancher dans la prise.
5. Le fusible dans le circuit du hachoir culinaire est-il en état de marche? Si l'on possède un disjoncteur, s'assurer que le circuit est fermé.

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

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

GARANTIE ET DÉPANNAGE

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

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

Durée de la garantie :	Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : 	KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : Remplacement sans difficulté du hachoir. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais 1-800-541-6390 du Centre eXpérience clientèle. OU Les frais des pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être fourni par un centre de dépannage agréé KitchenAid.
KitchenAid ne paiera pas pour :	A. Les réparations lorsque le hachoir est utilisé à des fins autres qu'un usage domestique unifamilial normal. B. Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus. C. Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le hachoir à un centre de dépannage agréé. D. Les pièces de rechange ou frais de main d'œuvre pour le hachoir lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.
CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉES PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS VOUS ÊTRE APPLICABLES. SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.	

GARANTIE ET DÉPANNAGE

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

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

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

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

FRANÇAIS

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ – CANADA

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

Si votre hachoir cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre

d'eXpérience à la clientèle au **1-800-807-6777**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant.

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

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

Aux États-Unis et à Porto Rico :

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

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

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

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

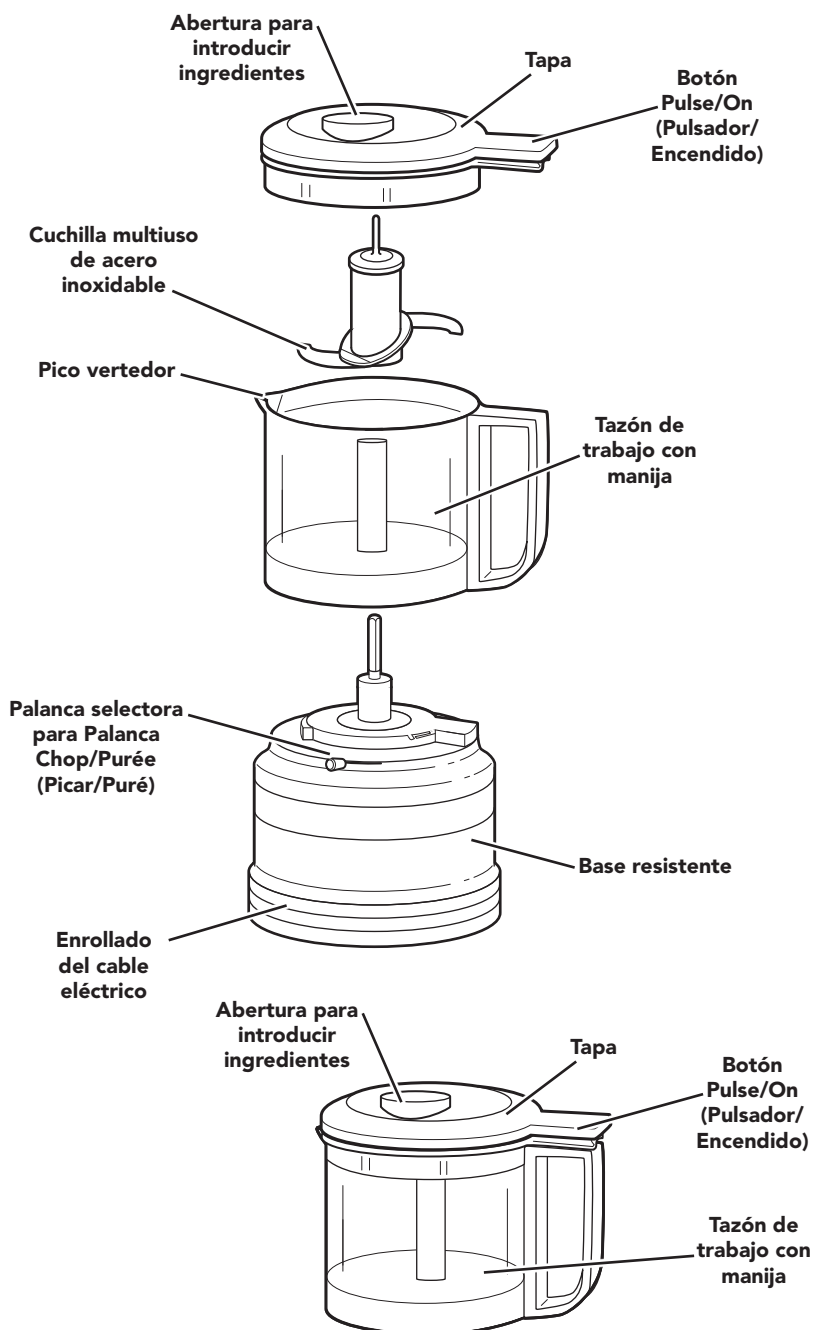
**Pour des informations concernant toute
intervention de dépannage au Canada :**
1-800-807-6777.

**Pour des informations concernant toute
intervention de dépannage au Mexique :**
01-800-0022-767.

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

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

PIEZAS Y ACCESORIOS



SEGURIDAD DE LA PICADORA

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

Estas palabras significan:

! PELIGRO

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

! ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

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

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

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

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

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

SEGURIDAD DE LA PICADORA

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

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

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.

SEGURIDAD DE LA PICADORA

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Voltios: 120 V~

Hertzios: 60 Hz

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

NOTA: esta picadora tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe encajará en un contacto polarizado solamente de una

manera. Si el enchufe no encaja por completo en el contacto, dé vuelta el enchufe. Si aun así no encaja, póngase en contacto con un electricista competente. No modifique el enchufe de ninguna manera.

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

ESPAÑOL

USO DE LA PICADORA

TABLA DE RECOMENDACIONES PARA PICAR Y HACER PURÉ

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

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

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

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

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

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

USO DE LA PICADORA

PREPARACIÓN DE LA PICADORA PARA EL USO

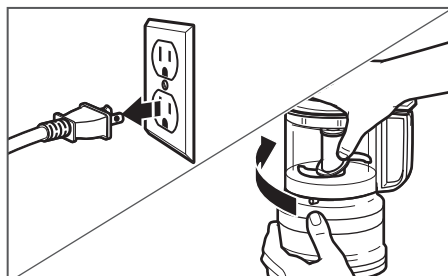
Antes del primer uso

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

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

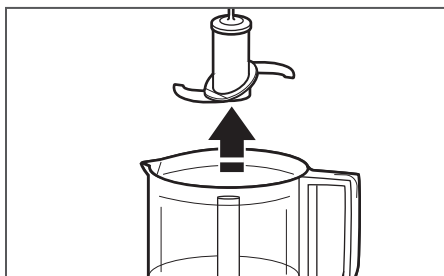
CÓMO DESARMAR EL PICADORA

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



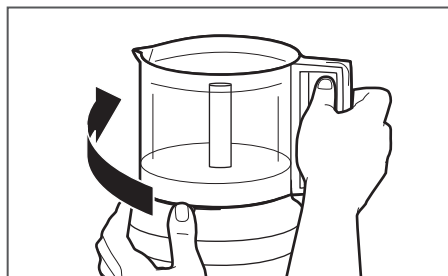
1

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



2

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



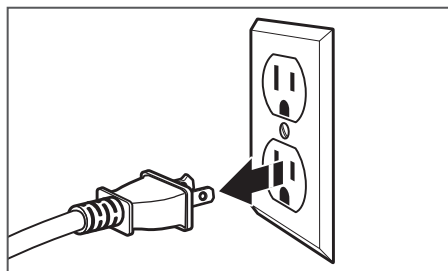
3

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

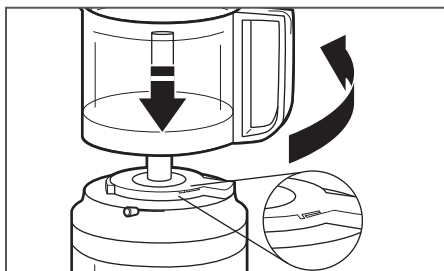
ESPAÑOL

USO DE LA PICADORA

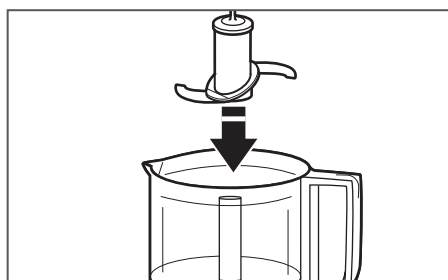
CÓMO ARMAR Y HACER FUNCIONAR EL MINIPROCESADOR DE ALIMENTOS



- 1** Asegúrese de que el picadora esté desenchufado.



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



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



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

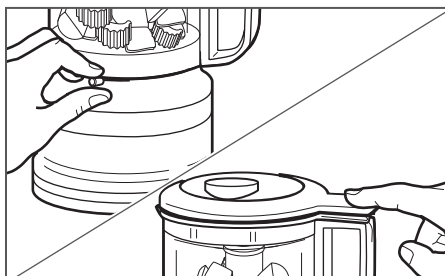
IMPORTANTE: No procese granos de café ni especias duras como la nuez moscada; eso puede dañar el picadora. No pique alimentos durante más de 30 segundos de manera continua.

USO DE LA PICADORA



5

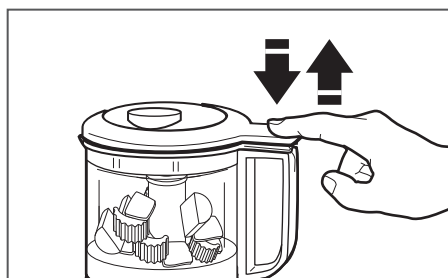
Coloque la tapa sobre el tazón de trabajo con la manija de la tapa orientada hacia el frente. Rote la manija de la tapa hacia la derecha. La tapa hará un clic cuando se trabe en su lugar. Rote la tapa en sentido antihorario para trabarla en su lugar.



6

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

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



7

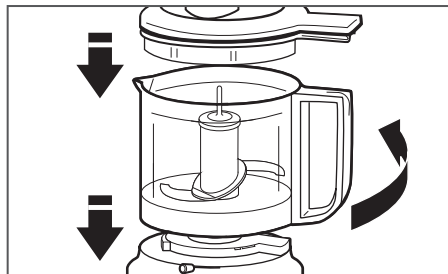
Para un picado grueso, use un movimiento por pulsos para presionar y soltar el botón PULSE/ON (Pulsador/Encendido) hasta lograr los resultados deseados.

ESPAÑOL

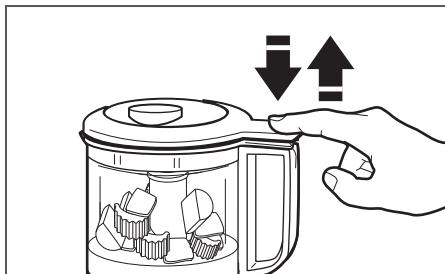
USO DE LA PICADORA

USO DE LA ABERTURA PARA INTRODUCIR INGREDIENTES Y EL PICO VERTEDOR

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



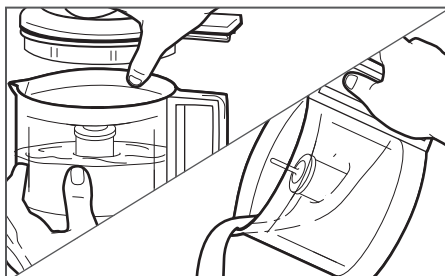
- 1** Coloque la tapa sobre el tazón de trabajo con la manija de la tapa orientada hacia el frente. Rote la manija de la tapa hacia la derecha. Rote la tapa en sentido antihorario para trazarla en su lugar.



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



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

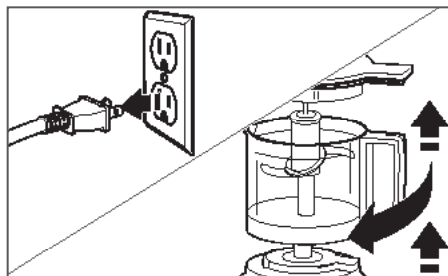


- 4** Una vez que el procesamiento esté completo, retire la tapa para usar el pico vertedor.

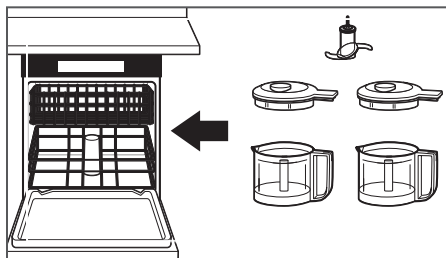
PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE EL USO DE LA PICADORA:

Visite kitchenaid.com/quickstart para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar la picadora.

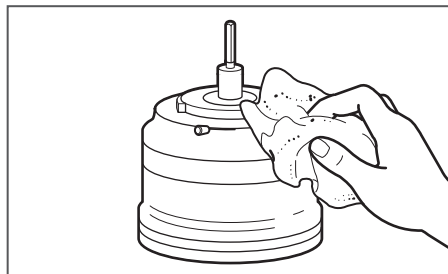
CUIDADO Y LIMPIEZA



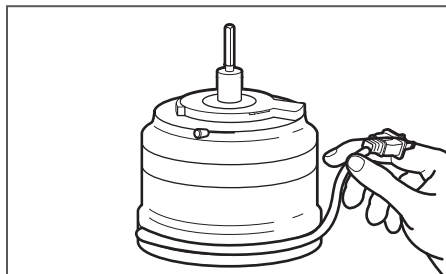
- 1** Desenchufe el picadora. Retire el tazón de trabajo, la tapa y la cuchilla.



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



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



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

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

PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE LA LIMPIEZA DE LA PICADORA:

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

1. ¿El picadora está enchufado?
2. Cerciórese de que el tazón y la tapa estén debidamente alineados y trabados en su lugar.
3. Presione el botón Pulse/On (Pulsador/ Encendido) con un movimiento rápido hacia arriba y hacia abajo; no mantenga presionado continuamente. No pique ningún alimento durante más de 30 segundos de manera continua.

4. Desenchufe el picadora y, después, vuelva a enchufarlo en la toma.

5. ¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va a al picadora? Si tiene una caja de cortacircuitos, asegúrese de que el circuito esté cerrado.

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

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

GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

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

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

Duración de la garantía:	Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.
KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección: 	Reemplazo sin dificultades de su picadora. Consulte la página siguiente para obtener detalles acerca de cómo obtener el servicio o llame al Centro para la eXperiencia del cliente, sin cargo, al 1-800-541-6390 . O BIEN El costo de las piezas de repuesto y de la mano de obra de reparación para corregir los defectos de los materiales y la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un centro de servicio autorizado por KitchenAid.
KitchenAid no pagará por:	A. Reparaciones cuando su picadora haya sido utilizado para fines ajenos al uso doméstico normal de una sola familia. B. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso. C. Cualquier gasto de envío o manipulación para entregar el picadora a un centro de servicio autorizado. D. Piezas de repuesto o costos de mano de obra para picadora utilizados fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.
EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, QUEDAN EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE ESTÉ PERMITIDO POR LEY. TODA GARANTÍA IMPLÍCITA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO SE HA GARANTIZADO, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ EL DE REPARARLO O REEMPLAZARLO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO SE RESPONSABILIZARÁN POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro o de una provincia a otra.	

ESPAÑOL

GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

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

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

Si su picadora fallara durante el primer año después de la compra, simplemente

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

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

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES – EN CANADÁ

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

Si su picadora fallara durante el primer año después de la compra, simplemente

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

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

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

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

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

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

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

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

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

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

Para obtener información acerca del servicio en México:

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

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

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



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

USA: 1.800.541.6390 | [KitchenAid.com](https://kitchenaid.com)
CANADA: 1.800.807.6777 | [KitchenAid.ca](https://kitchenaid.ca)
MEXICO: [KitchenAid.com.mx](https://kitchenaid.com.mx)
LATIN AMERICA: [KitchenAid-latam.com](https://kitchenaid-latam.com)



KitchenAid®

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

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

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



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



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

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

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:

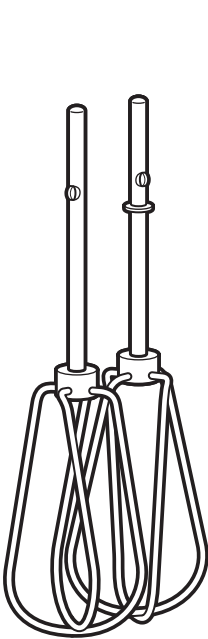
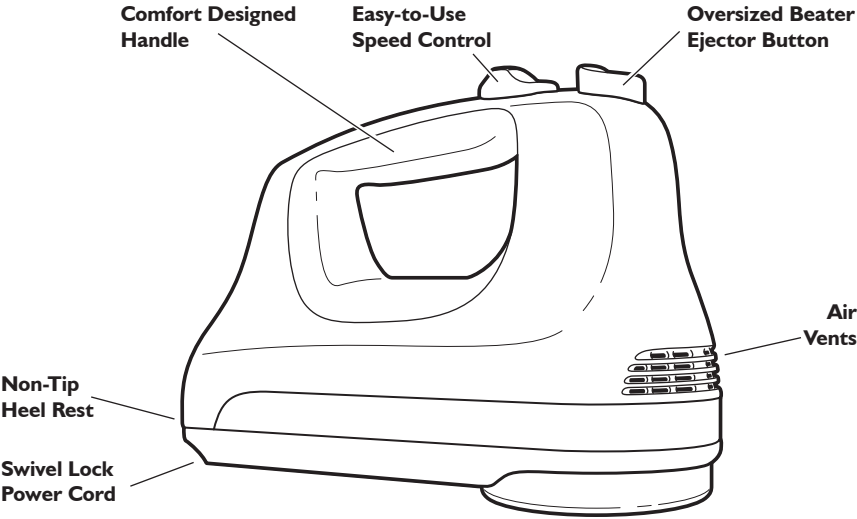
Model Number _____

Serial Number _____

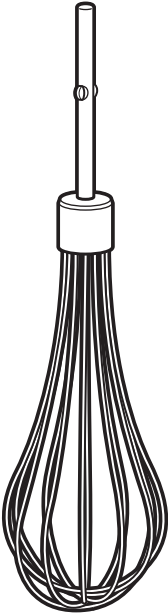
Date Purchased _____

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.

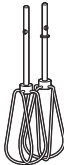
12-Tine Whisk

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	
			KHM5 I	KHM6 I
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

Setting Up Your Hand Mixer

Attaching the Accessories

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

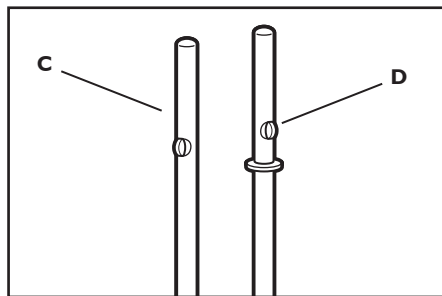
⚠ WARNING

Injury Hazard

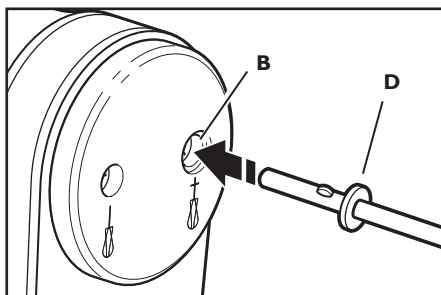
Unplug mixer before touching beaters.

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

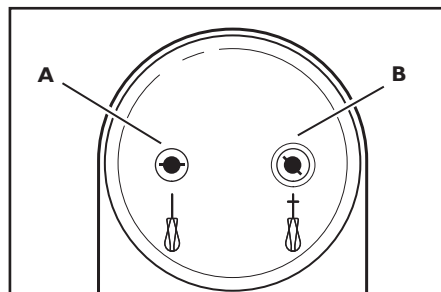
1. Make sure the Speed Control is in the "OFF" position.
2. Unplug the Hand Mixer from the electrical outlet.
3. Each pair of accessories (Turbo Beater™ accessories, optional Dough Hooks) will have one accessory with a collar (D), and one without (C). The Hand Mixer has a specific opening for each. Single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

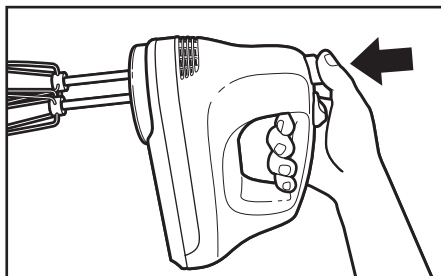


5. Insert the accessory without a collar (C) into the smaller opening (A) of the Hand Mixer. Line up the flanges on the accessory with the slots in the opening and push in until it locks into place.



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.



Using Your Hand Mixer

Operating the Speed Control

WARNING

Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

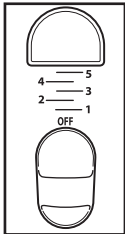
Failure to do so can result in broken bones, cuts, or bruises.

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.

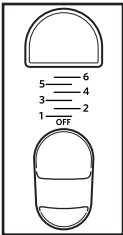


Speed	Description
1	For slow stirring, combining, and starting all mixing procedures. Use this speed to stir in nuts, chocolate chips, shredded cheese, onions, olives, and other chunky ingredients. Mix flour and other dry ingredients with liquids or other moist mixtures. Helps prevent ingredients from 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.



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 pourrions 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 :

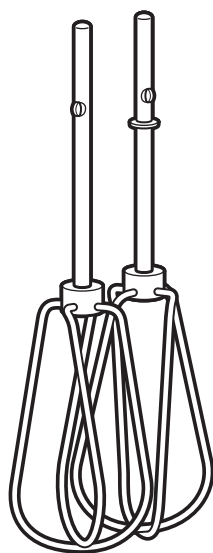
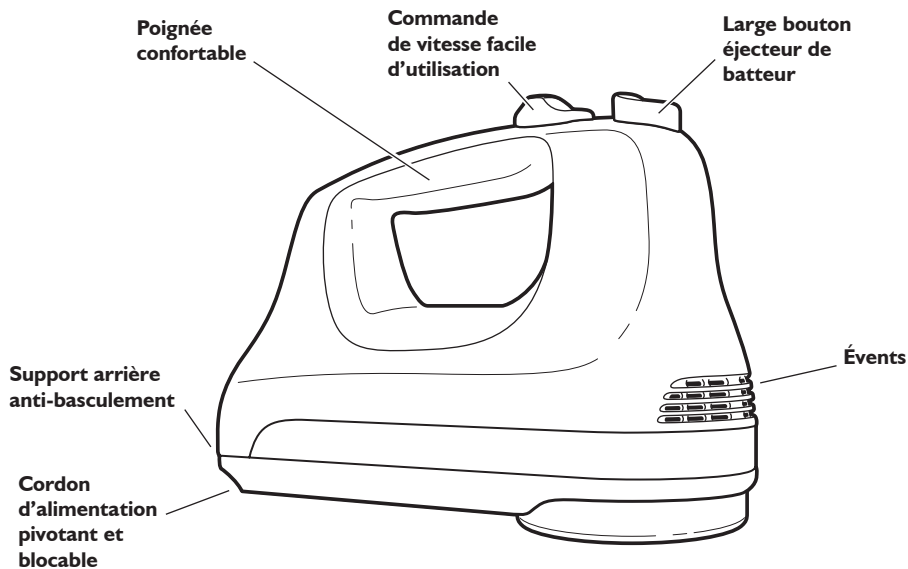
Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

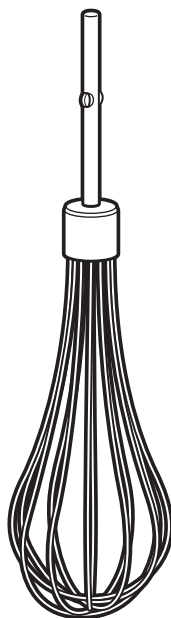
Date d'achat _____

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)

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.

Événements

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

Turbo Beater™

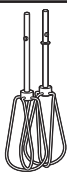
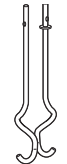
Le design métallique arrondi de l'accessoire Turbo Beater empêche toute agglomération et permet de mélanger uniformément les ingrédients plutôt que de les écraser, tout en faisant du nettoyage un jeu d'enfants. Acier inoxydable de haute qualité, lavable au lave-vaisselle.

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	
			KHM5 I	KHM6 I
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'œufs en neige, sauces crèmes-desserts		*
Fouet à 16 tiges		crème fouettée, blancs d'œufs 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

Assemblage du batteur à main

Installation des accessoires

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

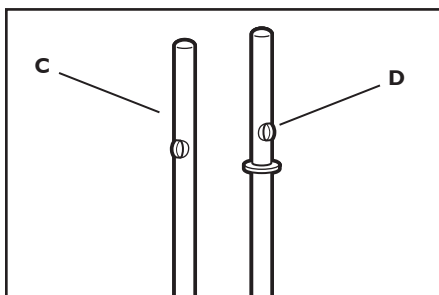
AVERTISSEMENT

Risque de blessure

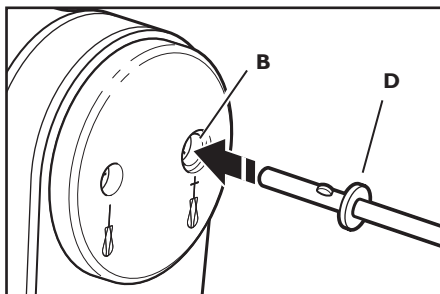
Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.

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

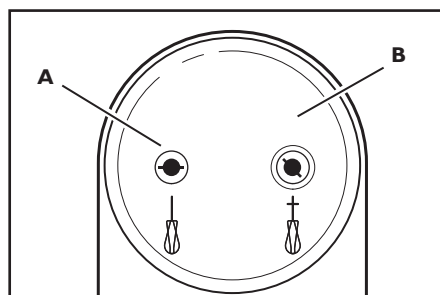
1. S'assurer que la commande de vitesse est à la position "OFF" (arrêt).
2. Débrancher le batteur à main de la prise de courant électrique.
3. Chaque ensemble d'accessoires (accessoires Turbo Beater™, crochets pétrisseurs facultatifs) comprend un accessoire avec bague (D), et un accessoire sans (C). 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.

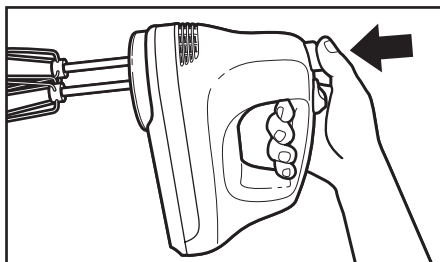


5. Insérer l'accessoire dépourvu de bague (C) dans la petite ouverture (A) du batteur à main. Aligner les bords de l'accessoire avec les encoches de l'ouverture et enfoncer l'accessoire jusqu'à ce qu'il s'emboîte.



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

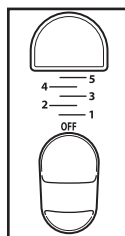
Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.

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.

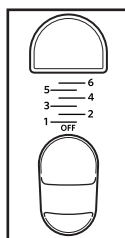


Vitesse	Description
1	Pour remuer lentement, lier, écraser les ingrédients et commencer toutes les procédures de mélange. Utiliser cette vitesse pour introduire dans le mélange des noix, des pépites de chocolat, du fromage râpé, des oignons, des olives et autres ingrédients de grande taille. Mélanger 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.

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.

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.

CLAUDE 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.



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:

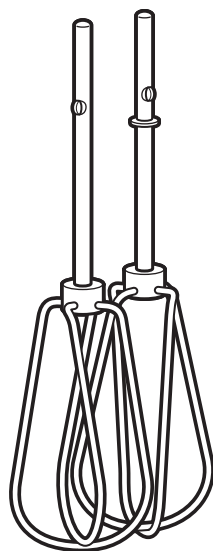
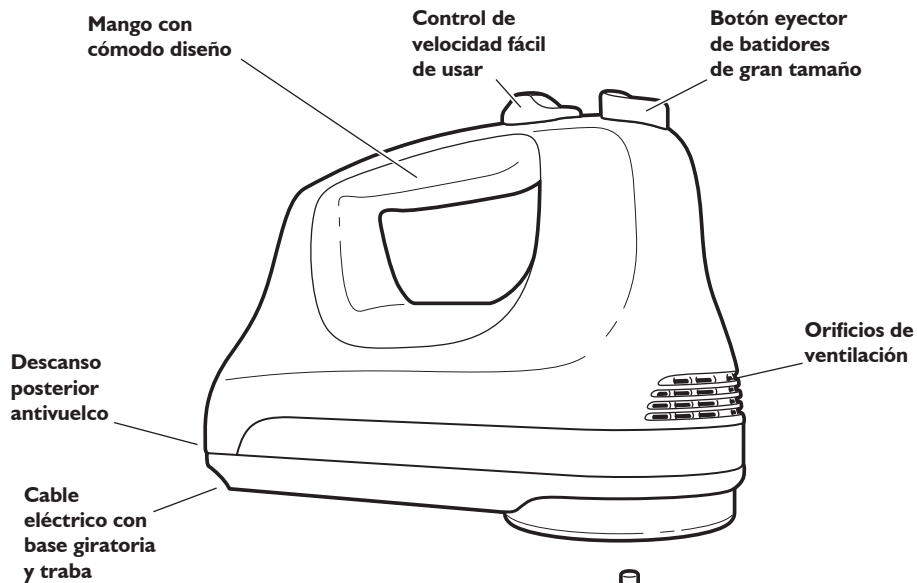
Número de modelo _____

Número de serie _____

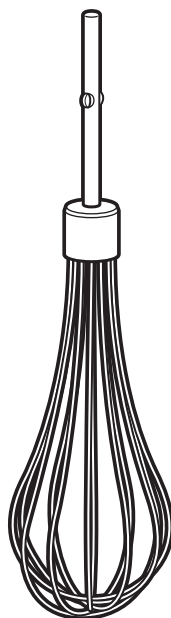
Fecha de compra _____

Nombre y ubicación de la tienda _____

Piezas y características



Accesorio de acero inoxidable Turbo Beater™



Accesorio batidor de acero inoxidable con 12 alambres (incluido con los modelos de 6 velocidades)

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™

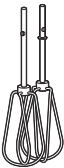
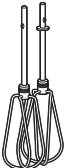
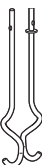
El diseño suave y redondeado de los alambres del accesorio Turbo Beater evita atascos, mezcla los ingredientes uniformemente en vez de deshacerlos en trozos desiguales, y hace que la limpieza sea prácticamente sin esfuerzo. Acero inoxidable de gran calidad, apto para lavavajillas.

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	
			KHM5 I	KHM6 I
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 preparar la batidora manual

Cómo sujetar los accesorios

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

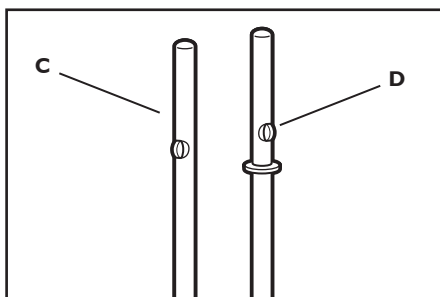
⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Lesiones

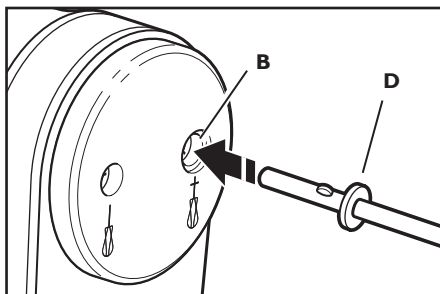
Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

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

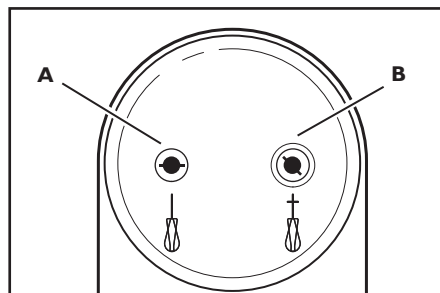
1. Cerciórese de que el control de velocidades esté en la posición de "OFF" (Apagado).
2. Desenchufe la batidora manual del contacto eléctrico.
3. Cada par de accesorios (accesorios Turbo Beater™, ganchos para masa opcionales) tiene un accesorio con collar (D) y uno sin collar (C). La batidora manual 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.

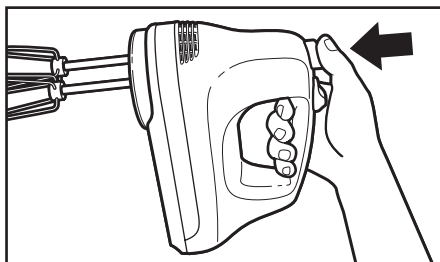


5. Inserte el accesorio sin collar (C) en la abertura más pequeña (A) de la batidora manual. Alinee las pestañas en el accesorio con las ranuras en la abertura; empuje hasta que encaje en su lugar.



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.

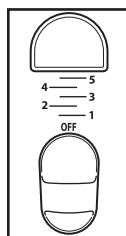
No seguir esta instrucción puede ocasionar fracturas de huesos, cortaduras o magulladuras.

1. Cerciórese de que el control de velocidad esté en la posición "OFF" (Apagado) deslizando 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.

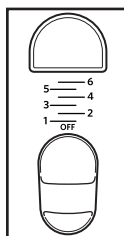


Velocidad	Descripción
1	Para revolver lentamente, combinar y comenzar todos los procedimientos de mezclado. Use esta velocidad para agregar frutos secos, pepitas de chocolate, queso rallado, cebollas, aceitunas y otros ingredientes en trozos. Mezcle harina y otros ingredientes secos con líquidos u otras 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.

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.

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 empaclar 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 prepago 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



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.