KHB3581

INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES

KitchenAid®

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 enclosed Product Registration Card.

Join us in the kitchen at **www.proline.kitchenaid.com.**
Scan with your mobile device for recipes, tips, and more.

USA: 1.800.832.7173
Canada: 1.800.807.6777

KitchenAid.com
KitchenAid.ca

English

TABLE OF CONTENTS

HAND BLENDER SAFETY
Important safeguards 4
Electrical requirements 5
Disposing of Lithium-Ion (Li-Ion) battery packs 5

PARTS AND FEATURES
Parts and accessories 6
Attachment guide 8

ASSEMBLING THE HAND BLENDER
Before first use: preparing the parts for use 8
Before first use: charging the battery 9
Assembling the blending arm 10
Assembling the chopper attachment 11
Assembling the whisk attachment 11

OPERATING THE HAND BLENDER
Using the LED display panel 12
Using the blending arm 13
Using the whisk attachment 14
Using the chopper attachment 15
Chopper processing guide 16

TIPS FOR GREAT RESULTS
Operating tips 16
Techniques for better blending and crushing 17

CARE AND CLEANING
Cleaning the Hand Blender 18

SERVICE AND WARRANTY 19

PROOF OF PURCHASE & PRODUCT REGISTRATION

Always keep a copy of the itemized sales receipt showing the date of purchase of your Hand Blender. Proof of purchase will assure you of in-warranty service. Before you use your Hand Blender, please fill out and mail your product registration card packed with the unit, or register on-line at www.kitchenaid.com. 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 _____

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 of Hand Blender or cord, or electrical plug or charger in water or other liquid.
3. This appliance should not be used by children and care should be taken when used near children.
4. Avoid contact with moving parts.
5. Do not operate any appliance or charger with a damaged cord, or plug, or after the appliance or charger malfunctions, or is dropped, or damaged in any manner. Return appliance or charger to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
6. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
7. Do not let power cord on charger hang over edge of table or counter. Excess cord may be wrapped on the underside of the charger.
8. Do not let power cord on charger contact hot surfaces, including the stove.
9. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container, or make small quantities at a time to reduce spillage.

10. Keep hands and utensils out of the container while blending to prevent the possiblity of severe injury to persons, or damage to the unit. A scraper may be used, but must be used only when the unit is not running.
11. Blades are sharp. Handle carefully.
12. Always remove the battery from the Hand Blender if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
13. This product is designed for household use only.
14. Do not use an extension cord. Plug charger directly into an electrical outlet.
15. Use only with the charger provided with the appliance. Do not attempt to use this charger with any other product. Likewise, do not attempt to charge this appliance with any other charger.
16. Do not incinerate this appliance even if it is severely damaged. The batteries can explode in a fire.
17. CAUTION – Do not open until blades stop.
18. CAUTION – Read instructions before using.
19. CAUTION – Sharp blades – handle carefully – remove battery before inserting or removing parts – do not put motor end in water.
20. CAUTION – For use only with KCL12IBOB battery pack.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electrical requirements

Battery Voltage: 12 V Lithium-Ion (Li-ion) / 1.5 Ah / 16 Wh
Battery Model No.: KCL12IBOB

Charger
Input : 18 V / 660 mA
Output : 12 V / 550 mA
Charger Model No.: KCL12CSOB

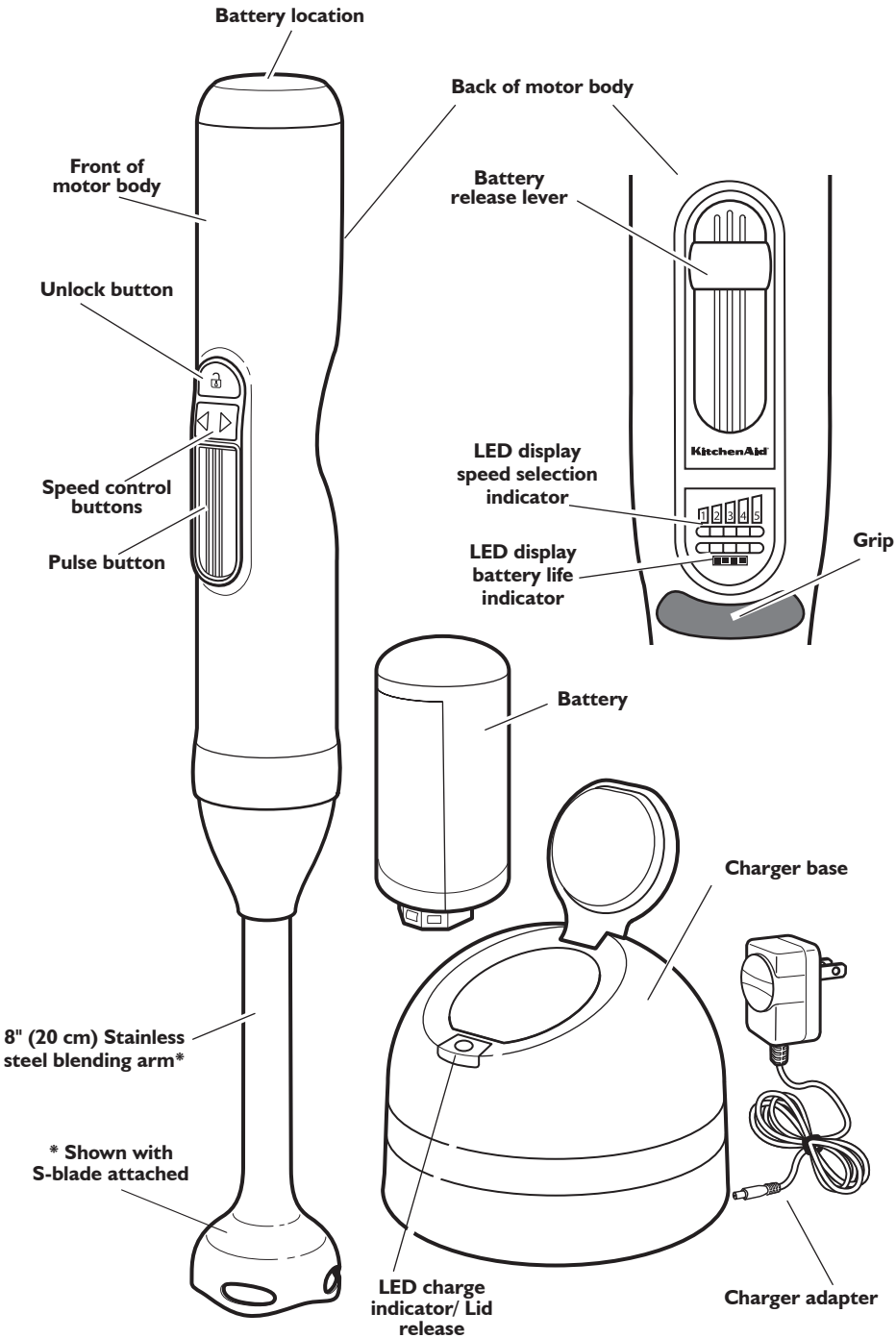
Charger Adapter
Input : 110-120 V / 60 Hz / 18 W
Output : 18 V / 660 mA
Charger Adapter Model No.: W10533412

Disposing of Lithium-Ion (Li-Ion) battery packs

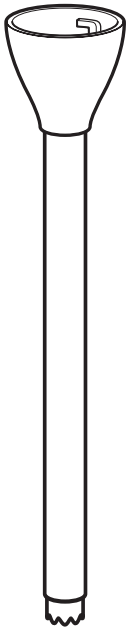
Always dispose of your battery pack according to federal, state, and local regulations. Contact a recycling agency in your area for recycling locations.

Even discharged battery packs contain some energy. Before disposing, use electrical tape to cover the terminals to prevent the battery pack from shorting, which could cause a fire or explosion.

Parts and accessories



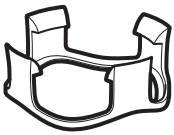
Parts and accessories



13" (33 cm)
Blending arm

GUARDS

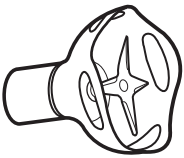
Bell guard



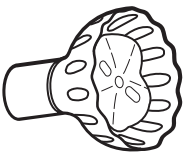
Pan guard

BELL BLADES

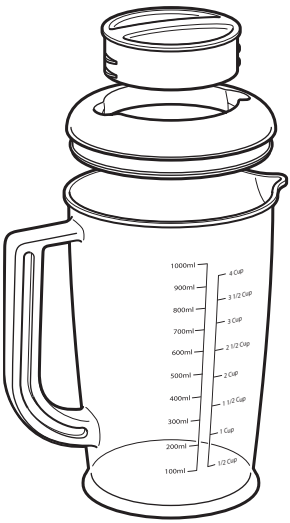
S-blade



Star blade

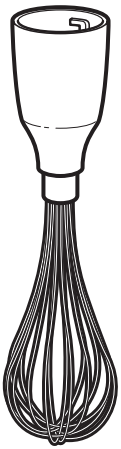


Frother/Beater

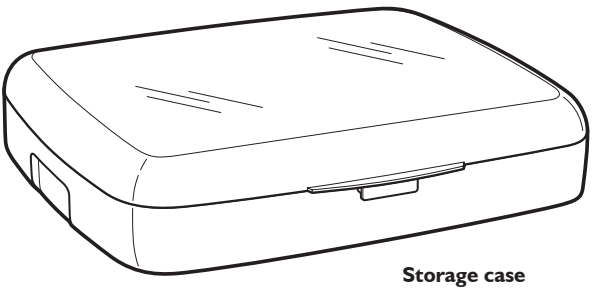


Blending pitcher

Chopper attachment



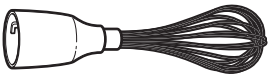
Whisk attachment



Storage case

PARTS AND FEATURES

Attachment guide

Attachment	Best used to
S-Blade	**Blend, Crush, Puree** Soups, Cooked vegetables, Sauces, Baby food, Smoothies, Milk shakes, Frosting, Crushed ice
Star Blade	**Shred, Mince** Cooked meats, Beef gravy, Minces
Frother/Beater	**Froth, Mix** Milk (for Latte, Cappuccino...), Cake batter, Pancake batter, Muffin batter
Whisk 	**Whip, Emulsify, Aerate** Egg whites, Whipped cream, Mayonnaise, Vinaigrette, Mousse, Hollandaise sauce, Pudding
Chopper	**Chop** Vegetables, Parmesan cheese, Peanuts, Salsa, Hard boiled eggs, Bread crumbs, Herbs, Cooked meats, Beef gravy, Minces

ASSEMBLING THE HAND BLENDER

Before first use: preparing the parts for use

⚠WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

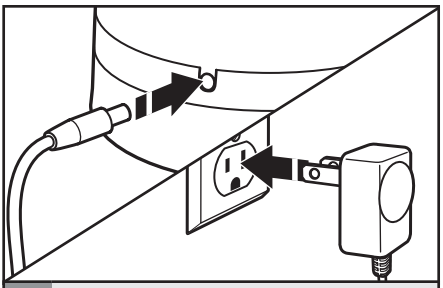
Failure to do so can result in cuts.

Before First Use

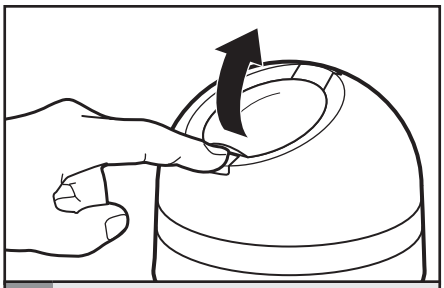
Before using the Hand Blender for the first time, wipe the motor body, the whisk adapter, and chopper adapter with a clean, damp cloth to remove any dirt or dust. Mild dish soap may be used. Do not use abrasive cleansers. Dry thoroughly with a soft cloth. Wash all accessories, see “Care and Cleaning” section for more information.

NOTE: Do not put whisk adapter or chopper adapter in dishwasher.

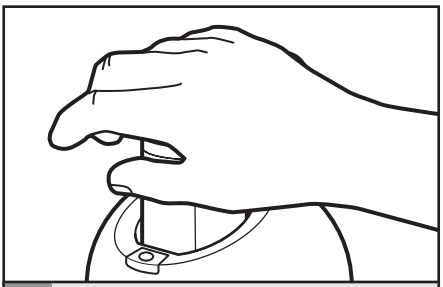
Before first use: charging the battery



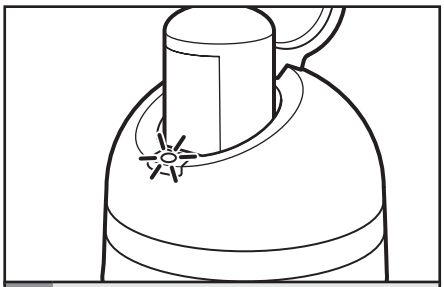
1 Plug in the charger.



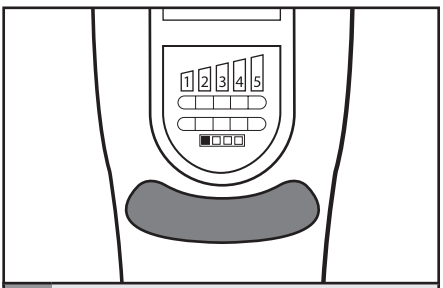
2 Push the lid release button to open the lid.



3 Slide the battery into the charger, aligning the flat side of the battery to the flat side of the port, and push down to click into place.



4 The LED indicator will begin to flash slowly as it charges. When the battery is fully charged, the LED will display a continuous light.



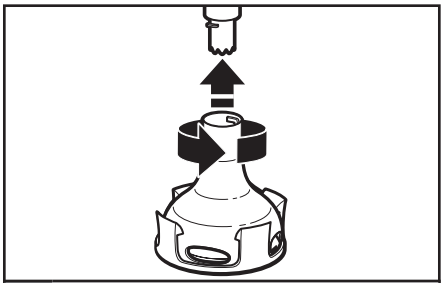
5 Charge the battery after each use, when the battery indicator lights show less than 25% battery life remaining (only one light displays on the LED battery life indicator), or when the battery is completely drained.

NOTE: Batteries do not develop a "memory" when charged after only a partial discharge. It is not necessary to run down the battery before placing it on the charger.

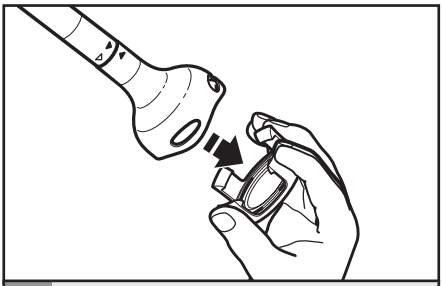
NOTE: If the charger quickly flashes three times after inserting the battery, there is a battery error. Check that the battery is placed properly in the charger. If the light continues to flash rapidly, the battery may be extremely cold, hot, wet or damaged. Allow the battery to cool down, warm up or dry out, then reinsert. If the problem persists, see the "Service and Warranty" section.

Assembling the blending arm

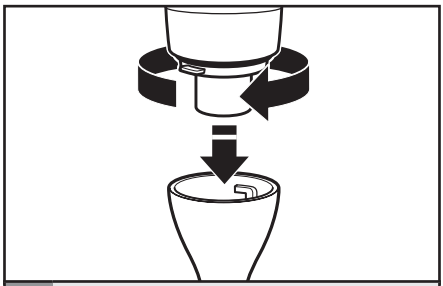
IMPORTANT: Always wait to insert battery into Hand Blender until accessories are attached. After using, always remove battery before disassembling Hand Blender.



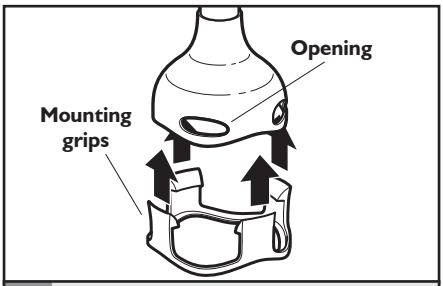
1 Insert blending arm into desired bell blade (see "Attachment guide"). Twist to lock until it clicks.



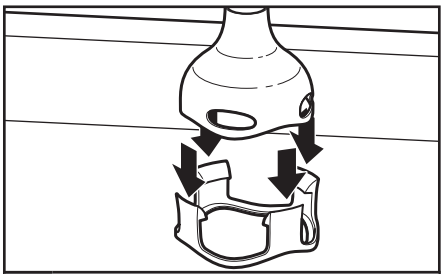
2 Remove the bell guard from the blade.



3 Insert blending arm into motor body and twist until it clicks to lock in place.



4 If using a pan guard, place it on a flat surface and position with mounting clips between the openings of the blade.



5 Snap pan guard into place with an even, downward motion.

Bell guard

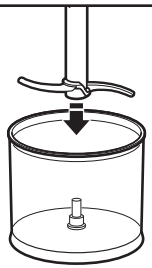
Use the **bell guard** to avoid damage to blade when Hand Blender is not in use.

Pan guard

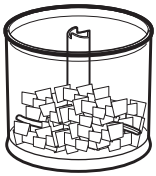
Use the **pan guard** to avoid damage to cookware while using Hand Blender.

Assembling the chopper attachment

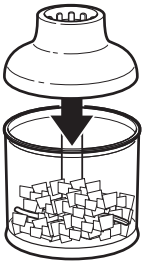
IMPORTANT: Always wait to insert battery into Hand Blender until accessories are attached. After using, always remove battery before disassembling Hand Blender.



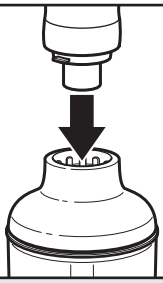
1 Insert the chopper blade into the chopper bowl.



2 Add small food items to be chopped to the bowl.

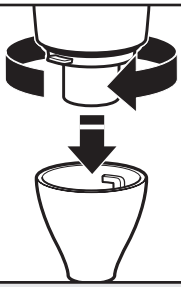


3 Attach the chopper adapter to the chopper bowl. Place the adapter straight down. Do not try to twist the adapter into place.



4 Align the chopper bowl with the motor body and press together. Do not try to twist motor body into place.

Assembling the whisk attachment

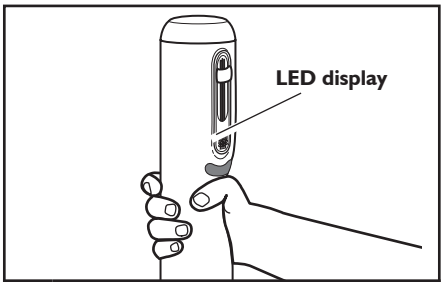


1 Insert the whisk adapter into the motor body and twist to lock until it clicks.

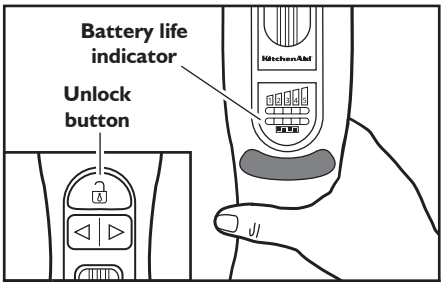
IMPORTANT: Always wait to insert battery into Hand Blender until accessories are attached. After using, always remove battery before disassembling Hand Blender.

Using the LED display panel

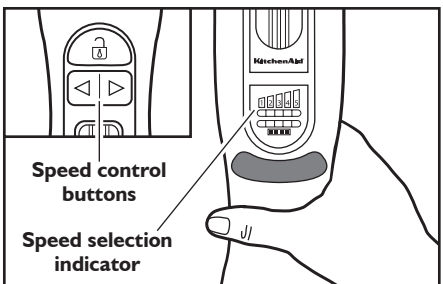
IMPORTANT: The unlock button must be pressed before the Hand Blender will operate.



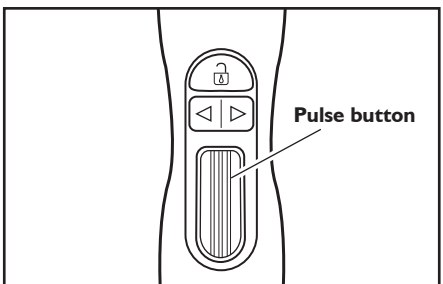
1 When operating the controls on the Hand Blender, always make sure the LED display is facing toward you. Grip the handle with your thumb on the back of the unit, and your fingers on the controls in front, as shown.



2 The bottom bar on the LED display panel is the battery life indicator. Hold the Hand Blender so that you can see the LED display light up when you press the UNLOCK button with your index finger.



3 The top bar on the LED display panel is the speed selection indicator. To adjust speeds, operate the arrow buttons with your index finger, while viewing the speed indicator on the LED display. When the LED faces you, the right button will increase the speed and the left button will decrease the speed.



4 After selecting desired speed, press the PULSE button to begin operating the unit. See “Using the blending arm” section for more information.

NOTE: The Hand Blender will automatically power down after 60 seconds of not operating or being manually unlocked.

Using the blending arm

The blending arm is ideal to use for blending, crushing, or puréeing. It is best used for soups, cooked vegetables, sauces, baby food, smoothies, milk shakes, frosting, or crushed ice.

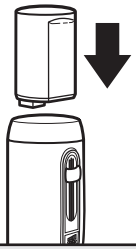
⚠WARNING

Cut Hazard

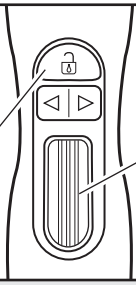
Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

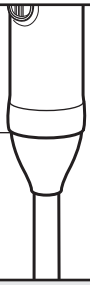
IMPORTANT: Always wait to insert battery into Hand Blender until accessories are attached. After using, always remove battery before disassembling Hand Blender.



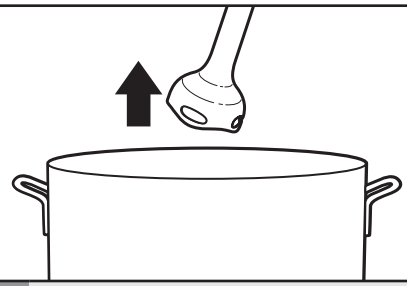
1 Slide the charged battery into the top of the Hand Blender motor body. Make sure it latches securely.



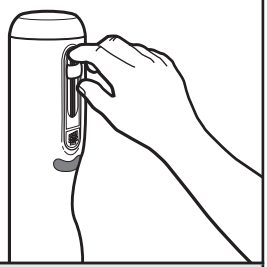
2 Press the UNLOCK button; select your desired speed. Insert Hand Blender into mixture. Then press the PULSE button to activate.



Do not immerse hand blender in liquids deeper than the seam of the attachment. Do not immerse motor body into liquids or other mixtures.



3 After blending is complete, release the pulse button; then remove Hand Blender from mixture.



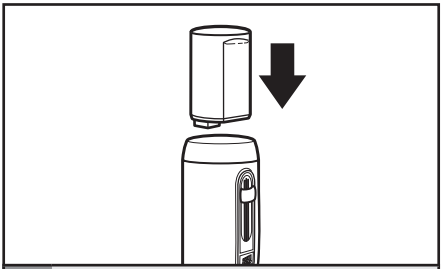
4 Remove the battery by placing your finger on the battery release lever and pulling the lever away from the motor body. The battery will release from the top of the unit.

TIP: To avoid splashing, insert the Hand Blender into the mixture before pressing the pulse button, and release the pulse button before pulling the Hand Blender out of the mixture.

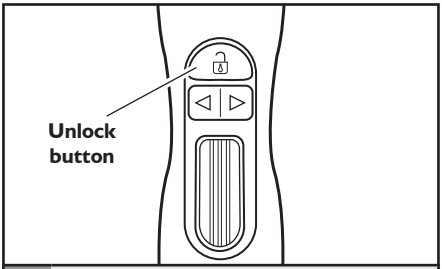
Using the whisk attachment

Use the whisk to whip cream, beat egg whites, mix instant puddings, vinaigrettes, mousse, or for making mayonnaise.

IMPORTANT: Always wait to insert battery into Hand Blender until accessories are attached. After using, always remove battery before disassembling Hand Blender.

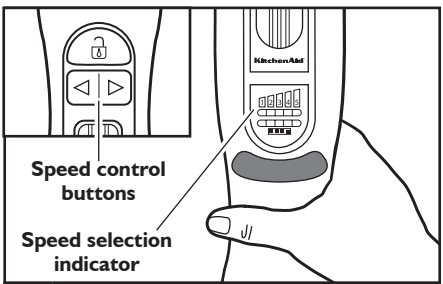


1 Slide the charged battery into the top of the Hand Blender motor body. Make sure it latches securely.

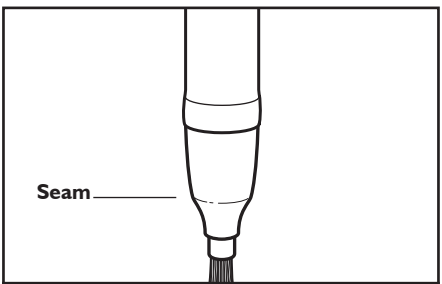


2 Press the UNLOCK button.

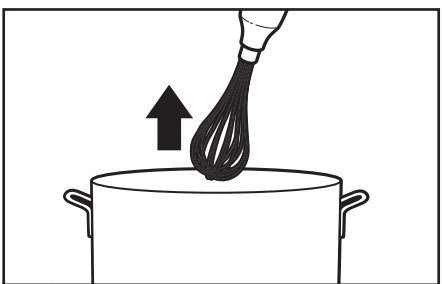
TIP: To avoid splashing, insert the Hand Blender into the mixture before pressing the pulse button, and release the pulse button before pulling the Hand Blender out of the mixture. The stainless steel whisk may scratch or mark non-stick coatings; avoid using the whisk in non-stick cookware.



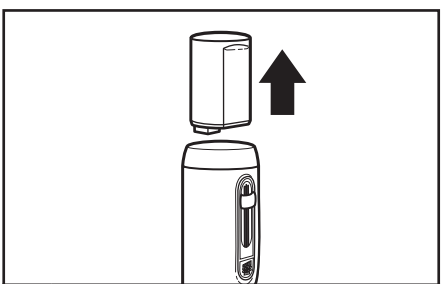
3 Set Hand Blender on Speed 1 and press PULSE button to activate.



Do not immerse hand blender in liquids deeper than the seam of the attachment. Do not immerse motor body into liquids or other mixtures.



4 When whisking process is complete, release the Pulse button before removing Hand Blender from the mixture.

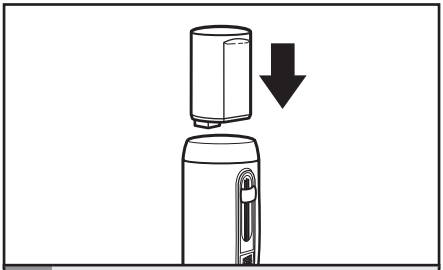


5 Remove the battery from the Hand Blender, then disassemble.

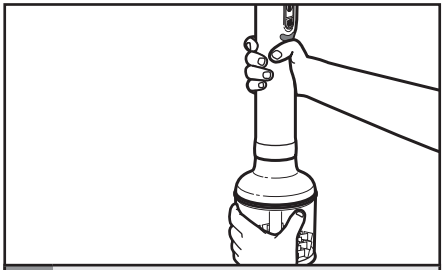
Using the chopper attachment

Use the chopper attachment to chop small amounts of food such as cooked meat, cheese, vegetables, herbs, crackers, bread, and nuts.

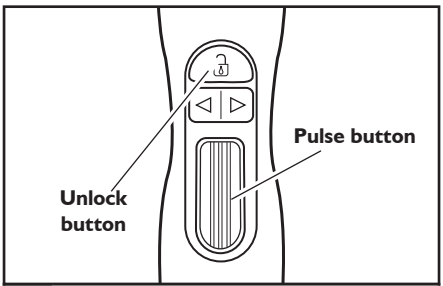
IMPORTANT: Always wait to insert battery into Hand Blender until accessories are attached. After using, always remove battery before disassembling Hand Blender.



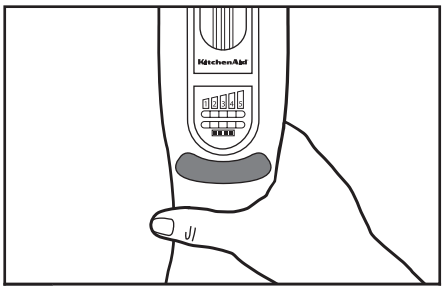
1 Slide the charged battery into the top of the Hand Blender motor body. Make sure it latches securely.



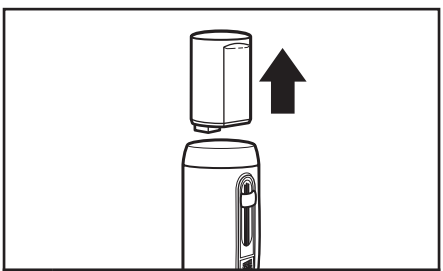
2 Hold the motor body with one hand and the chopper bowl with the other while processing.



3 Press the UNLOCK button; select your desired speed. For best results, press and release the PULSE button until ingredients reach desired consistency.



4 Wait for LED to power down before removing battery and motor body from chopper adapter.



5 Remove the battery from the Hand Blender, then disassemble.

NOTE: To remove chopper adapter from chopper bowl, lift it straight up. Do not try to twist chopper adapter to remove.

Chopper processing guide

Food	Quantity	Preparation	Speed	Time*
Meats	7 oz (200 g)	Cut into $^3/_4$" (2 cm) Cubes	5	15 Seconds
Almonds/Nuts	7 oz (200 g)	Place in Whole Nuts	3	25 Seconds
Garlic	10–12 Cloves	Place in Whole Cloves	3	15 Seconds
Onions	3.5 oz (100 g)	Cut into Quarters	3	15 Seconds
Cheese	3.5 oz (100 g)	Cut into $^3/_8$" (1 cm) Cubes	5	30 Seconds
Hard Boiled Eggs	2	Place in Whole Eggs	4	3 Pulses
Carrots	7 oz (200 g)	Cut Average Carrot into Quarters	3	15 Seconds
Herbs	2 oz (50 g)	Remove Stalks	4	15 Seconds

* Processing times and speeds are approximate.

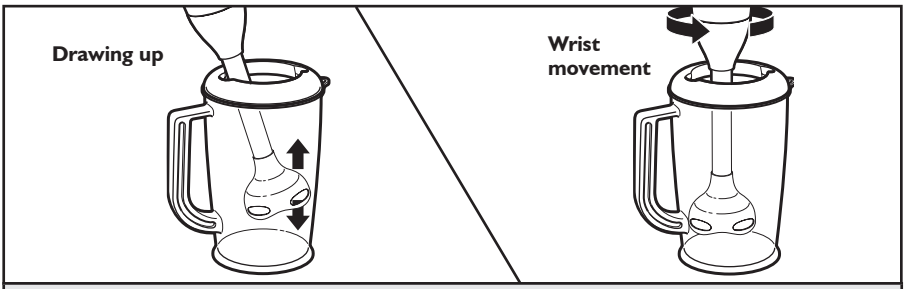
Actual usage may vary depending on quality of food and desired chop size.

TIPS FOR GREAT RESULTS

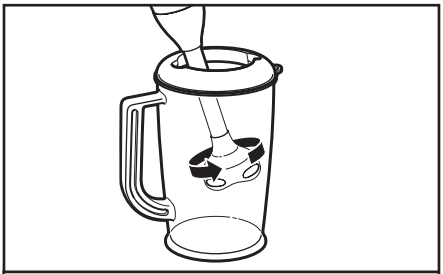
Operating tips

- Cut solid foods into small pieces for easier blending or chopping.
- The Hand Blender is equipped with thermal protection from high operating temperatures. Should the Hand Blender suddenly stop during use, press the UNLOCK button once, then press the PULSE button. If the unit does not operate, but shows information on the battery indicator bar, allow 10 minutes to automatically reset. If the unit does not display information on the battery indicator bar, charge the battery. If the battery is already fully charged, and the unit fails to operate, contact KitchenAid.
- When blending in a saucepan on a cooktop, remove the pan from the heating element to keep the Hand Blender from overheating.
- Do not let the Hand Blender sit in a hot pan on the cooktop while not in use.
- Remove hard items, such as fruit pits or bones, from the mixture before blending or chopping to help avoid damage to the blades.
- Do not use your Hand Blender to process coffee beans or hard spices such as nutmegs. Processing these foods could damage the blades of the Hand Blender.
- Do not use the pitcher or the chopper bowl in the microwave oven.
- The stainless steel whisk may scratch or mark non-stick coatings; avoid using the whisk in non-stick cookware.
- To avoid splattering, use the whisk attachment in deep containers or pans.

Techniques for better blending and crushing



For better blending: Rest the Hand Blender on the bottom of the container momentarily, then hold at an angle and using a light circular motion, slowly draw it upwards against the side of the container. Do not pound down on the mixture with the Hand Blender. Allow your wrist motion and the weight of the Hand Blender to do the work. As you draw up the Hand Blender, you will notice the ingredients from the bottom of the container rising up. When the ingredients are no longer rising from the bottom, return the Hand Blender to the bottom of the container and repeat until mixture is at the desired consistency.



For better crushing: Insert Hand Blender with blending arm attached into the container. For hard, frozen fruits or ice, add a small amount of liquid to where the S-blade is submerged. Remember to stop the Hand Blender before removing it from the container to avoid splashing.

TIP: To avoid overflow, allow room in the container for the mixture to rise when blending.

Cleaning the Hand Blender

⚠WARNING

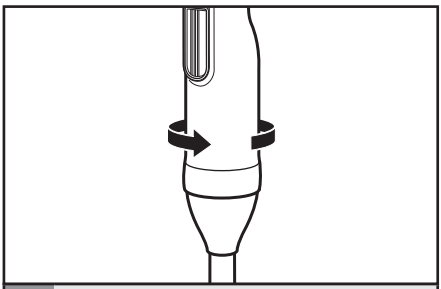
Cut Hazard

Handle blades carefully.

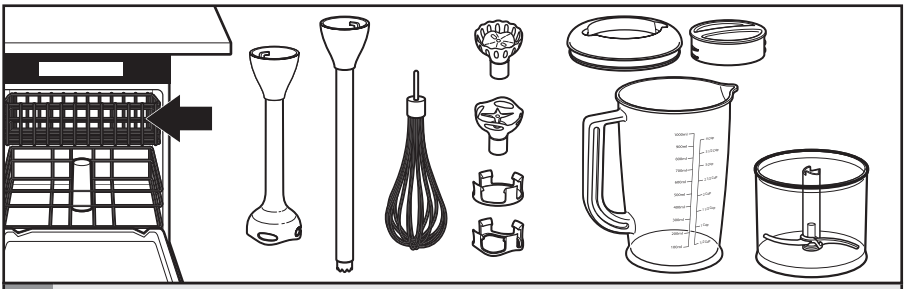
Failure to do so can result in cuts.

NOTE: Always remove the battery from the Hand Blender if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

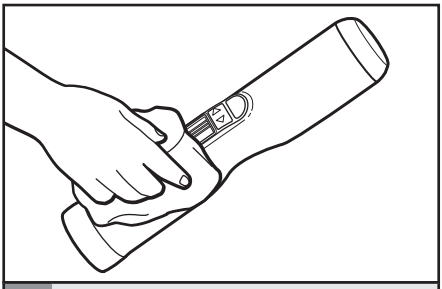
Do not immerse the motor body or the adapters in water. Do not put motor body, whisk adapter or chopper adapter in dishwasher.



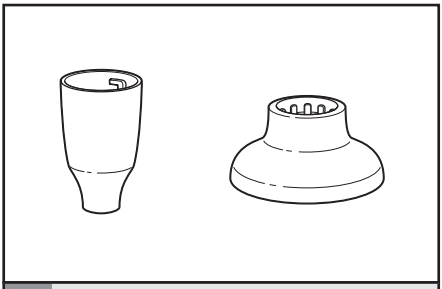
1 Remove the adapters and attachments.



2 Wash blending arms, pitcher and lid, whisk, chopper bowl, blades, and pan guard in hot, soapy water, or in the top rack of the dishwasher. Dry thoroughly.



3 Wipe the motor body with a damp cloth. Mild dish soap may be used, but do not use abrasive cleansers.



4 Wash chopper adapter and whisk adapter by hand in hot, soapy water. Mild dish soap may be used, but do not use abrasive cleansers.

English

KitchenAid® Pro Line® Products Total Replacement Limited 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 KitchenAid Pro Line® products operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

Length of Limited Total Replacement Warranty:	Five Years from the date of purchase.
KitchenAid Will Pay for Your Choice of:	Hassle-Free Replacement of your Pro Line® product. See the next page for details on how to arrange for replacement, or call the Customer eXperience Center toll-free at **1-800-832-7173.** 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 Pro Line® product 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 Pro Line® product to an Authorized Service Center. **D.** Replacement parts or repair labor costs for Pro Line® products operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO FIVE YEARS OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties or merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state and province to province.

DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY KitchenAid makes no representations about the quality, durability or need for service or repair of this appliance other than the representations contained in this Warranty. If you want longer or more comprehensive coverage than the limited warranty that comes with this appliance, you should ask KitchenAid or your retailer about buying a service contract.

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPLACEMENT OR REPAIR AS PROVIDED HEREIN. KITCHENAID SHALL NOT BE RESPONSIBLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state and 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 Pro Line® product should fail within the first five years of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Pro Line® product returned to us. Your replacement unit will also be covered by our five year limited warranty.Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Pro Line® product should fail within the first five years of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-832-7173** 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 Pro Line® product, use the carton and packing materials to pack up your original Pro Line® product.

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 Pro Line® product should fail within the first five years of ownership, KitchenAid Canada will replace your Pro Line® product with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our five year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Pro Line® product should fail within the first five years of ownership, take the Pro Line® product 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 Pro Line® product will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner call our toll-free Customer eXperience Centre at **1-800-807-6777**.

Or write to us at:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
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 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 Cordless Hand Blender 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.**

®/™ © 2015 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada

BIENVENUE DANS LE MONDE DE KITCHENAID.

Français

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 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.ca ou par courrier à l'aide de la carte d'enregistrement du produit ci-jointe.

Rejoignez-nous au coin cuisine sur **www.proline.kitchenaid.ca.** Scannez ici avec votre appareil portable pour accéder à des recettes, des conseils et plus encore.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DU MÉLANGEUR À MAIN
Consignes de sécurité importantes 23
Spécifications électriques..... 24
Mise au rebut des blocs de piles KitchenAid au lithium-ion (Li-ion) 24

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES
Pièces et accessoires 25
Guide d'accessoires mécaniques 27

ASSEMBLAGE DU MÉLANGEUR À MAIN
Avant la première utilisation : Préparation des pièces pour utilisation..... 27
Avant la première utilisation : charge des piles..... 28
Assemblage du module de mixage 29
Assemblage du hachoir..... 30
Assemblage du fouet 30

UTILISATION DU MÉLANGEUR À MAIN
Utilisation du panneau d'affichage DEL 31
Utilisation du module de mixage 32
Utilisation du fouet 33
Utilisation du hachoir..... 34
Guide d'utilisation du hachoir 35

CONSEILS POUR DE BONS RÉSULTATS
Conseils d'utilisation..... 35
Techniques pour mélanger et concasser les aliments plus efficacement 36

ENTRETIEN ET NETTOYAGE
Nettoyage du mélangeur à main 37

GARANTIE ET DÉPANNAGE..... 38

PREUVE D'ACHAT ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Toujours conserver une copie détaillée du ticket de caisse indiquant la date d'achat du mélangeur à main. La preuve d'achat vous garantit le bénéfice d'une assistance sous garantie. Avant d'utiliser le mélangeur à main, veuillez remplir et poster la carte d'enregistrement du produit emballée avec l'appareil, ou enregistrer celui-ci en ligne sur www.kitchenaid.ca. Grâce à cette carte, nous pourrons vous contacter dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité concernant le produit; ceci nous aidera aussi à nous conformer aux dispositions du Consumer Product Safety Act. Cette carte ne confirme pas votre garantie. Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels :

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Nom du magasin _____

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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

Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

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

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

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

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger le corps du moteur, le cordon, la prise ou le chargeur du mélangeur à main dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Une surveillance étroite s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
4. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement.
5. Ne pas faire fonctionner un appareil ou le chargeur si le cordon ou la prise est endommagé(e), si l'appareil ou le chargeur ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou a été endommagé d'une quelconque façon. Renvoyer l'appareil ou le chargeur au centre de dépannage agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
6. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.

7. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre par dessus le bord d'une table ou d'un plan de travail. L'excédent de cordon peut être enroulé sous le chargeur.
8. Ne pas laisser le cordon d'alimentation du chargeur entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
9. Lors du mélange de liquides, surtout de liquides chauds, utiliser un récipient haut ou préparer de petites quantités à la fois pour réduire le risque de renversement.
10. Garder les mains et les ustensiles à l'écart du récipient lors du mélange pour éviter toute blessure corporelle grave ou dommages à l'appareil. On peut utiliser un grattoir, mais il doit être employé uniquement lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
11. Les lames sont aiguisées. Les manipuler avec précaution.
12. Toujours retirer la pile du mélangeur à main lorsque l'appareil est laissé sans surveillance ou avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
13. Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique d'intérieur.
14. Ne pas utiliser de câble de rallonge. Brancher le chargeur directement dans une prise de courant.
15. Utiliser uniquement le chargeur fourni avec l'appareil. Ne pas tenter d'utiliser ce chargeur avec un quelconque autre produit. De la même manière, ne pas tenter de charger cet appareil avec un autre chargeur.
16. Ne pas incinérer cet appareil, même s'il est gravement endommagé. Exposées au feu, les piles pourraient exploser.
17. MISE EN GARDE - Ne pas ouvrir l'appareil avant que les lames n'aient cessé de tourner.
18. MISE EN GARDE - Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil.
19. MISE EN GARDE – Lames coupantes – manipuler avec soin – retirer les piles avant d'insérer ou de retirer des pièces – ne pas placer l'extrémité du moteur dans l'eau.
20. MISE EN GARDE – Utiliser uniquement avec le bloc de piles KCL12IBOB.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Spécifications électriques

Tension de pile : 12 V Lithium-Ion (Li-ion) / 1,5 Ah / 16 Wh
N° de modèle de pile : 5KCL12IBOB

Chargeur
Source : 18 V / 660 mA
Sortie : 12 V / 550 mA
N° de modèle de chargeur : 5KCL12CSOB

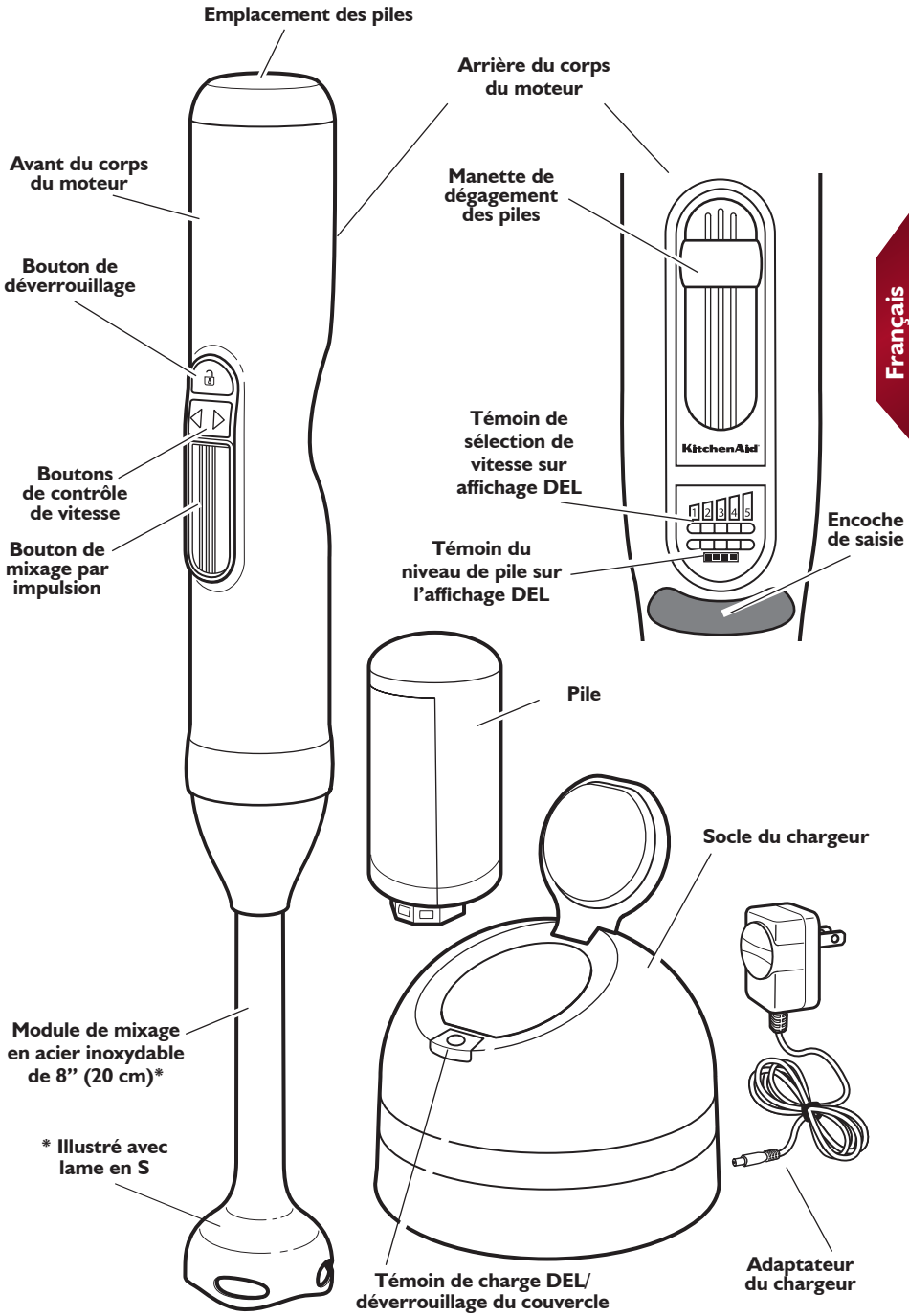
Charger Adapter
Source : 110 - 120 V / 60 Hz / 18 W
Sortie : 18 V / 660 mA
N° de modèle d'adaptateur
de chargeur : W10533411

Mise au rebut des blocs de piles au lithium-ion (Li-ion)

Toujours jeter le bloc de piles conformément à la législation fédérale, provinciale et locale. Contacter une entreprise de recyclage dans votre quartier pour connaître les zones de recyclage.

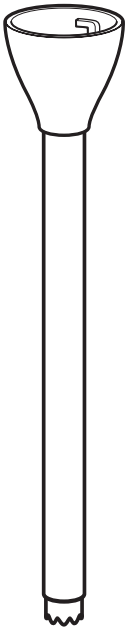
Même les blocs de piles déchargés renferment de l'énergie. Avant de les jeter, utiliser du ruban isolant pour recouvrir les bornes d'alimentation afin d'empêcher le bloc de piles de court-circuiter. Cela pourrait entraîner un incendie ou une explosion.

Pièces et accessoires



Français

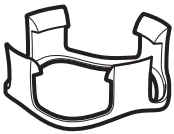
Pièces et accessoires



Module de mixage de 13" (33 cm)

PROTECTIONS

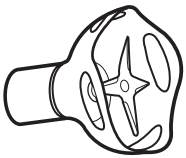
Protection pour embout incurvé



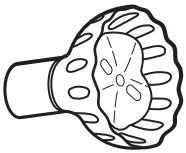
Protection de plat

LAMES D'EMBOUTS INCURVÉS

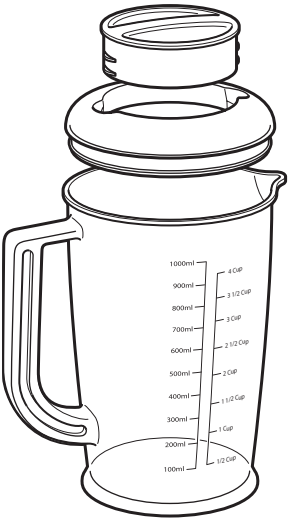
Lame en S



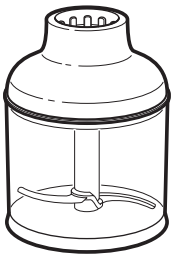
Lame en croix



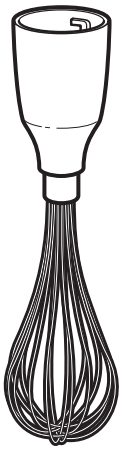
Accessoire à mousser/Batteur



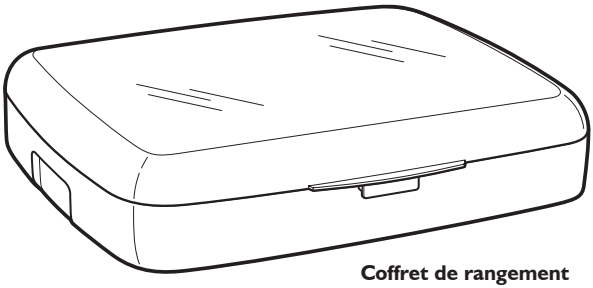
Récipient du mélangeur



Hachoir



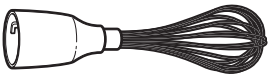
Fouet



Coffret de rangement

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Guide d'accessoires mécaniques

Accessoire mécanique	Idéal pour
Lame en S	**Mélanger, concasser et réduire en purée** Soupes, légumes cuits, sauces, aliments pour bébé, boissons fouettées, laits frappés, glaçages, glace concassée
Lame en croix	**Broyer, émincer** Viandes cuites, sauce au bœuf, émincés
Accessoire à mousser/Batteur	**Faire mousser, mélanger** Lait (pour lattés, cappuccinos...), pâte à gâteau, pâte à crêpes, pâte à muffins
Fouet 	**Fouetter, émulsionner, aérer** Blancs d'œufs, crème fouettée, mayonnaise, vinaigrette, mousse, sauce hollandaise, pouding
Hachoir	**Hacher** Légumes, parmesan, arachides, salsa, œufs durs, miettes de pain/chapelure, fines herbes, viandes cuites, sauce au bœuf, émincés

ASSEMBLAGE DU MÉLANGEUR À MAIN

Avant la première utilisation : Préparation des pièces pour utilisation

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Manipulez les lames avec précaution.

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

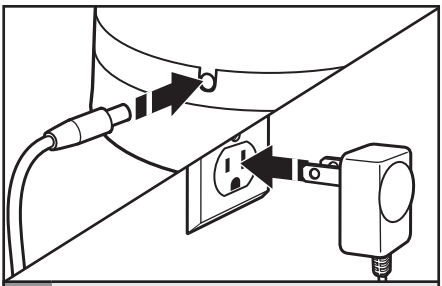
Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le mélangeur à main pour la première fois, essuyer le corps du moteur, l'adaptateur à fouet et l'adaptateur à hachoir avec un chiffon propre et humide pour éliminer toute saleté ou poussière. On peut utiliser un liquide à vaisselle doux. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs. Sécher parfaitement avec un linge doux. Laver tous les accessoires - voir la section "Entretien et nettoyage" pour plus de renseignements.

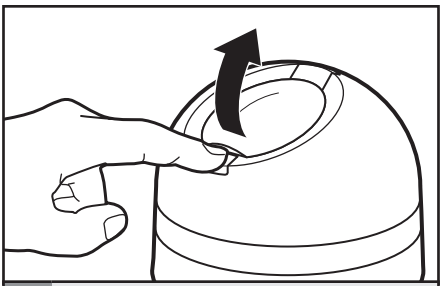
REMARQUE : Ne pas mettre l'adaptateur du fouet ou du hachoir au lave-vaisselle.

Français

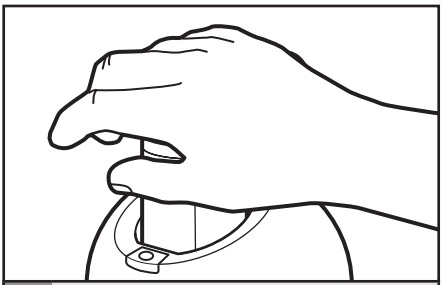
Avant la première utilisation : charge des piles



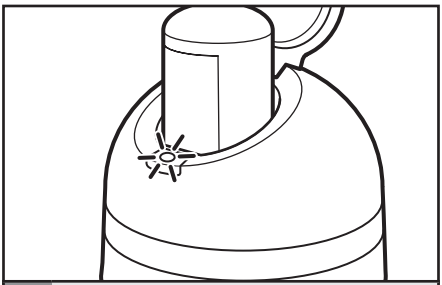
1 Brancher le chargeur.



2 Appuyer sur le bouton de déverrouillage du couvercle pour ouvrir le couvercle.

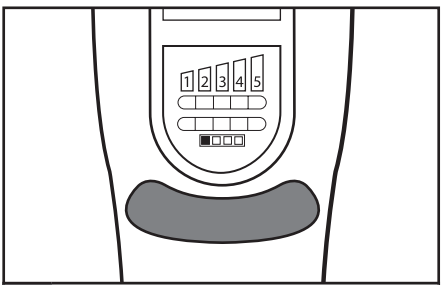


3 Insérer la pile dans le chargeur en alignant le côté plat de la pile avec la languette plate à l'intérieur du logement puis appuyer jusqu'à ce qu'un déclic retentisse.



4 Le témoin DEL commence à clignoter lentement à mesure que la charge progresse. Lorsque la pile est complètement chargée, la DEL affiche une lumière continue.

REMARQUE : Si le chargeur clignote rapidement trois fois après que l'on a inséré la pile, cela signifie qu'une erreur liée à la pile s'est produite. Vérifier que la pile est correctement placée dans le chargeur. Si le témoin continue à clignoter rapidement, cela signifie que la pile est peut-être extrêmement chaude, extrêmement froide, mouillée ou endommagée. Laisser la pile refroidir, se réchauffer ou sécher avant de la réinsérer. Si le problème persiste, voir la section "Dépannage et garantie".

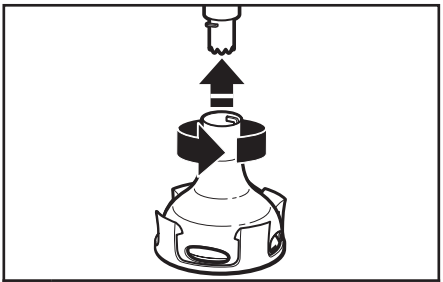


5 Charger la pile après chaque utilisation, lorsque les témoins lumineux de pile indiquent que la durée de vie restante de la pile est inférieure à 25 % (c.-à-d. qu'il ne reste qu'un seul point lumineux sur le témoin DEL de durée de vie de la pile) ou lorsque la pile est épuisée.

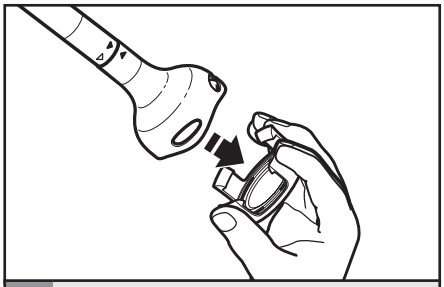
REMARQUE : Le système de "mémoire" des piles n'est pas activé lorsqu'elles sont chargées après avoir été seulement partiellement déchargées. Il n'est pas nécessaire d'épuiser la pile avant de la placer dans le chargeur.

Assemblage du module de mixage

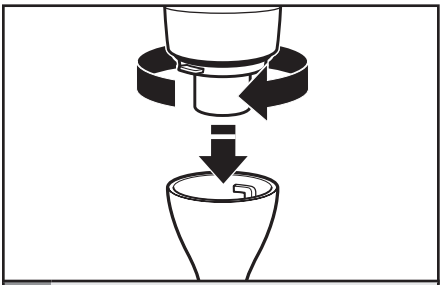
IMPORTANT : Toujours fixer les accessoires avant d'insérer la pile dans le mélangeur à main. Après utilisation, toujours retirer la pile avant de démonter le mélangeur à main.



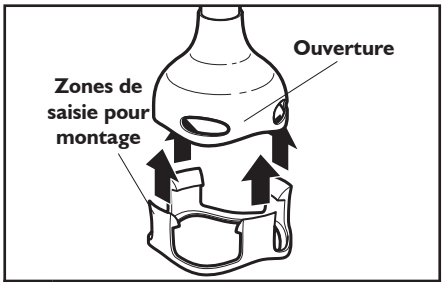
1 Insérer le module de mixage dans la lame à embout incurvé souhaitée (voir "Guide d'accessoires mécaniques"). Le faire pivoter pour le verrouiller jusqu'à ce qu'un déclic retentisse.



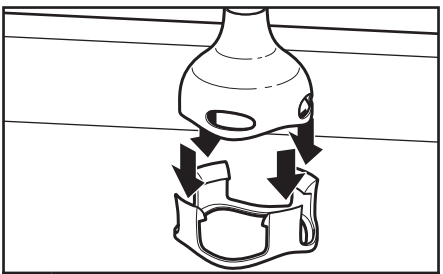
2 Retirer la protection pour embout incurvé de la lame.



3 Insérer le module de mixage dans le corps du moteur et le faire pivoter pour le verrouiller jusqu'à ce qu'un déclic retentisse.



4 Si l'on utilise une protection de plat, la placer sur une surface plane et la positionner de façon à ce que les agrafes de montage se trouvent entre les ouvertures de la lame.



5 Emboîter la protection de plat d'un mouvement régulier vers le bas.

Protection pour embout incurvé

Utiliser la **protection pour embout incurvé** pour éviter d'endommager la lame lorsqu'on n'utilise pas le mélangeur à main.

Protection de plat

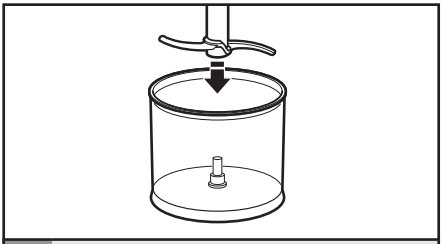
Utiliser la **protection de plat** pour éviter d'endommager les ustensiles de cuisson lorsqu'on utilise le mélangeur à main.

Français

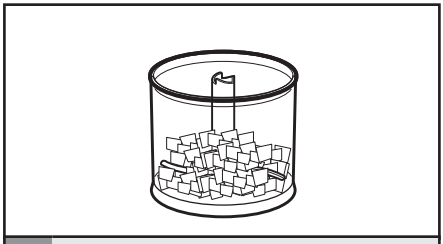
ASSEMBLAGE DU MÉLANGEUR À MAIN

Assemblage du hachoir

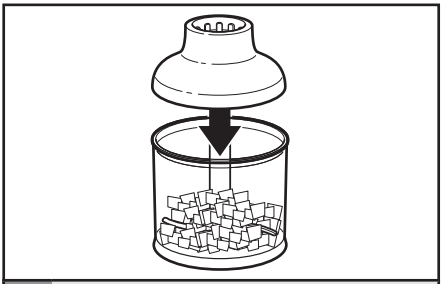
IMPORTANT : Toujours fixer les accessoires avant d'insérer la pile dans le mélangeur à main. Après utilisation, toujours retirer la pile avant de démonter le mélangeur à main.



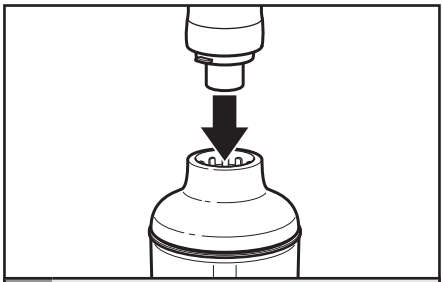
1 Insérer la lame du hachoir dans le bol du hachoir.



2 Placer dans le bol les aliments de petite taille que l'on souhaite hacher.

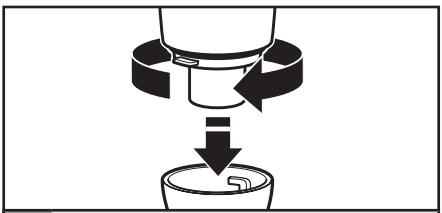


3 Fixer l'adaptateur du hachoir sur le bol du hachoir. Enfoncer l'adaptateur à la verticale. Ne pas tenter de faire pivoter l'adaptateur pour le mettre en place.



4 Insérer le bol du hachoir dans le corps du moteur et les emboîter. Ne pas tenter de faire pivoter le corps du moteur pour le mettre en place.

Assemblage du fouet

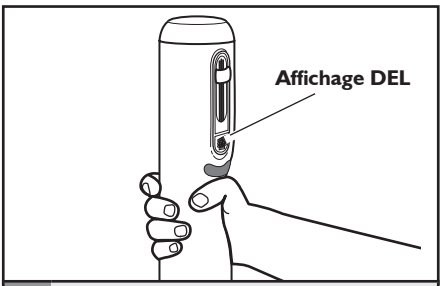


1 Insérer l'adaptateur du fouet dans le corps du moteur et le faire pivoter pour le verrouiller jusqu'à ce qu'un déclic retentisse.

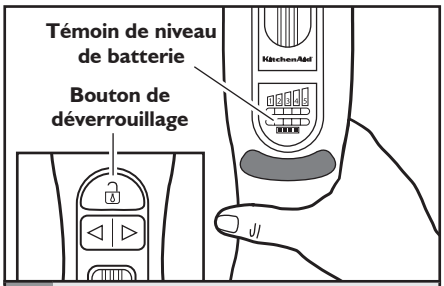
IMPORTANT : Toujours fixer les accessoires avant d'insérer la pile dans le mélangeur à main. Après utilisation, toujours retirer la pile avant de démonter le mélangeur à main.

Utilisation du panneau d'affichage DEL

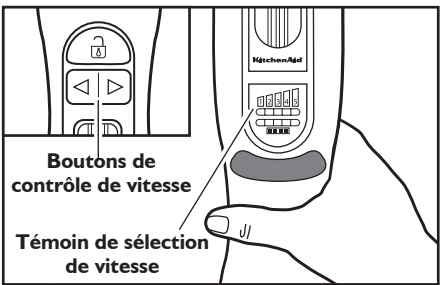
IMPORTANT : Pour que le mélangeur à main puisse fonctionner, il faut d'abord appuyer sur le bouton de déverrouillage.



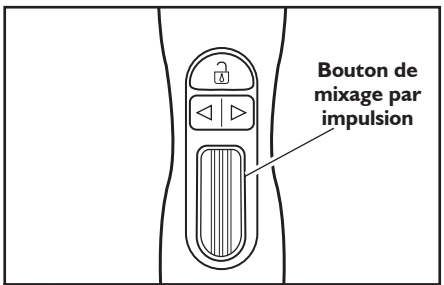
1 Lors de l'utilisation des commandes du mélangeur à main, toujours s'assurer que l'affichage DEL est orienté face à soi. Saisir la poignée en plaçant le pouce à l'arrière de l'appareil et les autres doigts sur les commandes situées à l'avant, tel qu'illustré.



2 La barre du bas sur le panneau d'affichage DEL correspond au témoin du niveau de batterie. Tenir le mélangeur à main de façon à voir le témoin d'affichage DEL s'allumer lorsqu'on appuie sur le bouton UNLOCK (déverrouillage) avec l'index.



3 La barre du haut sur le panneau d'affichage DEL correspond au témoin de sélection de vitesse. Pour régler les différentes vitesses, utiliser les boutons à flèche avec l'index tout en observant le témoin de vitesse sur l'affichage DEL. Lorsque la DEL est orientée face à soi, le bouton de droite permet d'augmenter la vitesse et celui de gauche de la réduire.



4 Après avoir sélectionné la vitesse souhaitée, appuyer sur le bouton PULSE (mixage par impulsion) pour commencer à utiliser l'appareil. Voir la section "Utilisation du module de mixage" pour plus de renseignements.

REMARQUE : Le mélangeur à main s'éteint automatiquement après 60 secondes d'inactivité ou 60 secondes après qu'il a été manuellement déverrouillé.

Français

Utilisation du module de mixage

Le module de mixage est idéal pour mélanger, concasser ou réduire en purée. Il est idéal pour les soupes, légumes cuits, sauces, aliments pour bébé, boissons fouettées, laits frappés, glaçages ou glace concassée.

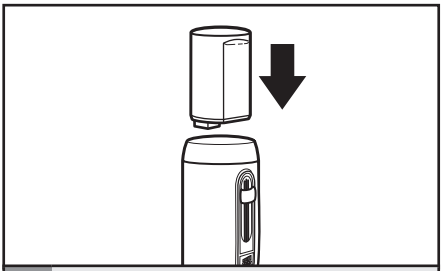
⚠ AVERTISSEMENT

Risque de coupure

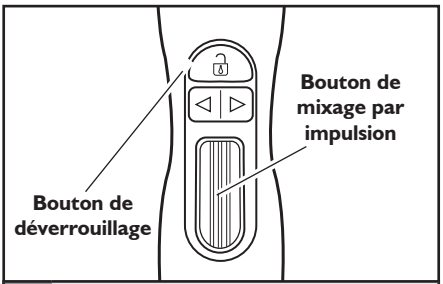
Manipulez les lames avec précaution.

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

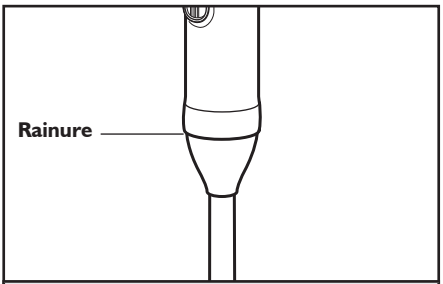
IMPORTANT : Toujours fixer les accessoires avant d'insérer la pile dans le mélangeur à main. Après utilisation, toujours retirer la pile avant de démonter le mélangeur à main.



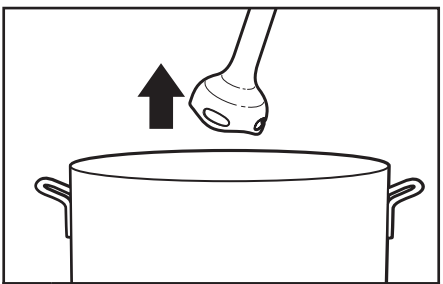
1 Insérer la pile chargée dans le sommet du corps du moteur du mélangeur à main. S'assurer qu'elle est parfaitement emboîtée.



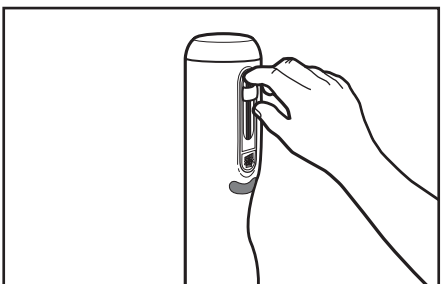
2 Appuyer sur le bouton UNLOCK (déverrouillage) puis sélectionner la vitesse souhaitée. Plonger le mélangeur à main dans la préparation. Appuyer ensuite sur le bouton PULSE (mixage par impulsion) pour activer l'appareil.



Lorsqu'on plonge le mélangeur à main dans un liquide, ne pas l'immerger au-delà de la rainure de l'accessoire mécanique. Ne pas immerger le corps du moteur dans un liquide ou dans d'autres préparations.



3 Une fois le mélange terminé, relâcher le bouton de mixage par impulsion puis retirer le mélangeur à main de la préparation.



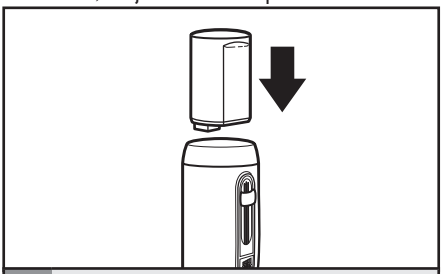
4 Retirer la pile en plaçant le doigt sur le levier de dégagement de la pile et en tirant le levier du corps du moteur. La pile se détache du sommet de l'appareil.

ASTUCE : Pour éviter toute éclaboussure, plonger le mélangeur à main dans la préparation avant d'appuyer sur le bouton de mixage par impulsion - relâcher le bouton avant de retirer le mélangeur à main de la préparation.

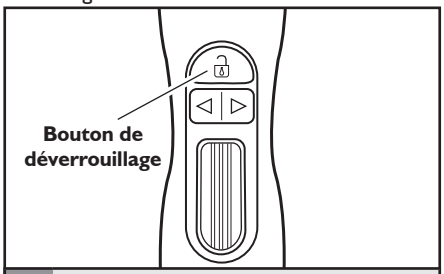
Utilisation du fouet

Utiliser le fouet pour fouetter la crème, battre les blancs d'œufs et mélanger les poudings, vinaigrettes, mousses ou pour préparer de la mayonnaise.

IMPORTANT : Toujours fixer les accessoires avant d'insérer la pile dans le mélangeur à main. Après utilisation, toujours retirer la pile avant de démonter le mélangeur à main.



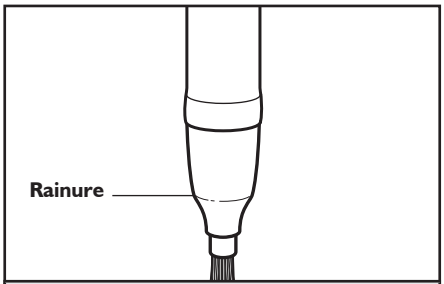
1 Insérer la pile chargée dans le sommet du corps du moteur du mélangeur à main. S'assurer qu'elle est parfaitement emboîtée.



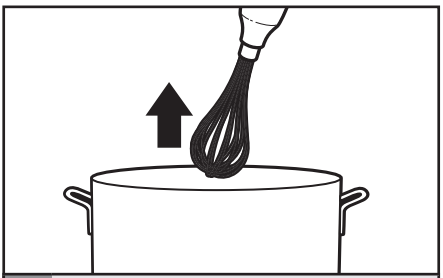
2 Appuyer sur le bouton UNLOCK (déverrouillage).

ASTUCE : Pour éviter toute éclaboussure, plonger le mélangeur à main dans la préparation avant d'appuyer sur le bouton de mixage par impulsion - relâcher le bouton avant de retirer le mélangeur à main de la préparation. Le fouet en acier inoxydable peut érafler ou griffer les revêtements antiadhésifs; éviter d'utiliser le fouet avec des accessoires à revêtement antiadhésif.

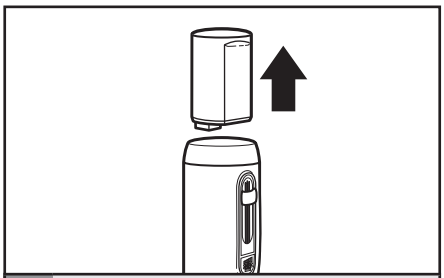
3 Régler le mélangeur à main à la vitesse 1 et appuyer sur le bouton PULSE (mixage par impulsion) pour activer l'appareil.



Lorsqu'on plonge le mélangeur à main dans un liquide, ne pas l'immerger au-delà de la rainure de l'accessoire mécanique. Ne pas immerger le corps du moteur dans un liquide ou dans d'autres préparations.



4 Une fois le fouettage terminé, relâcher le bouton Pulse (mixage par impulsion) avant de retirer le mélangeur à main de la préparation.



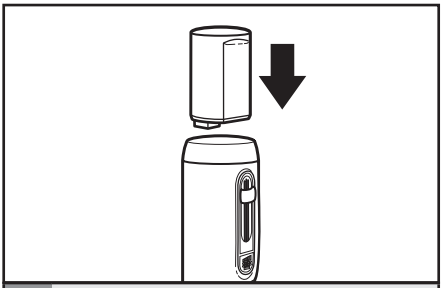
5 Retirer la pile du mélangeur à main puis le démonter.

Français

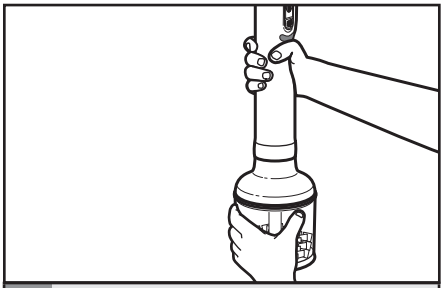
Utilisation du hachoir

Utiliser le hachoir pour hacher des aliments en petite quantité comme de la viande cuite, du fromage, des légumes, des fines herbes, des biscuits, du pain et des noix.

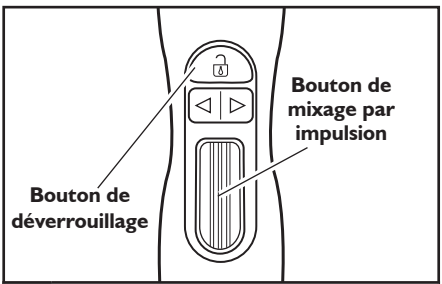
IMPORTANT : Toujours fixer les accessoires avant d'insérer la pile dans le mélangeur à main. Après utilisation, toujours retirer la pile avant de démonter le mélangeur à main.



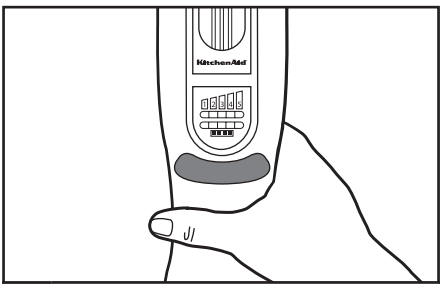
1 Insérer la pile chargée dans le sommet du corps du moteur du mélangeur à main. S'assurer qu'elle est parfaitement emboîtée.



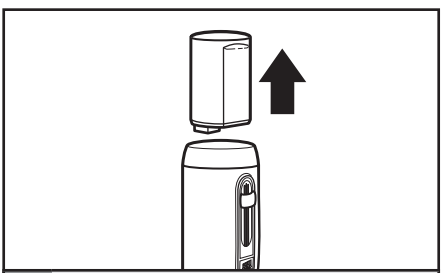
2 Tenir le corps du moteur d'une main et le bol du hachoir de l'autre pendant la préparation des aliments.



3 Appuyer sur le bouton UNLOCK (déverrouillage) puis sélectionner la vitesse souhaitée. Pour des résultats optimaux, hacher les aliments en enfonçant et relâchant régulièrement le bouton PULSE (mixage par impulsion) jusqu'à obtention de la consistance désirée.



4 Attendre que la DEL s'éteigne avant de retirer la pile et le corps du moteur de l'adaptateur du hachoir.



5 Retirer la pile du mélangeur à main puis le démonter.

REMARQUE : Pour retirer l'adaptateur du hachoir du bol du hachoir, le soulever tout droit vers le haut. Ne pas tenter de faire pivoter l'adaptateur du hachoir pour le retirer.

UTILISATION DU MÉLANGEUR À MAIN

Guide d'utilisation du hachoir

Aliment	Quantité	Préparation	Vitesse	Heure*
Viandes	7 oz (200 g)	Couper en dés de 3/4" (2 cm)	5	15 secondes
Amandes / noix	7 oz (200 g)	Placer les noix entières	3	25 secondes
Ail	10-12 gousses	Placer les gousses entières	3	15 secondes
Oignons	3,5 oz (100 g)	Couper en quatre	3	15 secondes
Fromage	3,5 oz (100 g)	Couper en dés de $^3/_8$" (1 cm)	5	30 secondes
Œufs durs	2	Placer les œufs entiers	4	3 impulsions
Carottes	7 oz (200 g)	Couper une carotte de taille ordinaire en quatre	3	15 secondes
Fines herbes	2 oz (50 g)	Enlever les tiges	4	15 secondes

* Les durées et vitesses de mixage indiquées sont approximatives.

Le niveau d'utilisation réel peut varier selon la qualité des aliments et le calibre de tranchage / hachage souhaité.

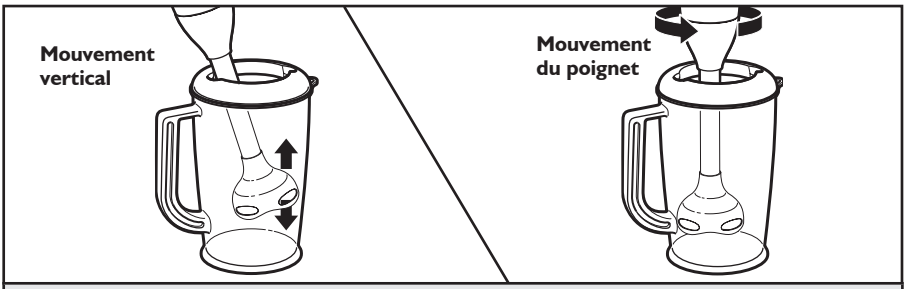
Français

CONSEILS POUR DE BONS RÉSULTATS

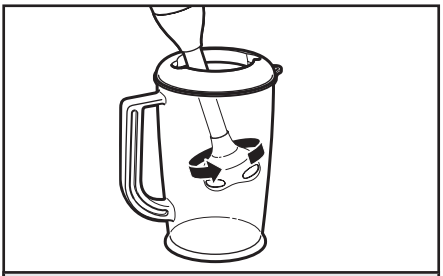
Conseils d'utilisation

- Couper les aliments solides en petits morceaux pour faciliter le mélange ou le hachage.
- Le mélangeur à main est doté d'un dispositif de disjonction thermique qui le protège d'une température excessive lors de son utilisation. Si le mélangeur à main cesse soudainement de fonctionner lors de son utilisation, appuyer une fois sur le bouton UNLOCK (déverrouillage) puis sur le bouton PULSE (mixage par impulsion). Si l'appareil ne fonctionne pas mais indique toujours des informations sur la barre du témoin de niveau de batterie, laisser l'appareil reposer pendant 10 minutes afin qu'il se réinitialise automatiquement. Si l'appareil n'affiche pas d'information sur la barre du témoin de niveau de batterie, charger la pile. Si la pile est complètement chargée mais que l'appareil ne fonctionne pas, contacter KitchenAid.
- Lorsqu'on mélange les ingrédients dans une casserole sur une table de cuisson, retirer la casserole de l'élément chauffant pour empêcher le mélangeur à main de surchauffer.
- Ne pas laisser le mélangeur à main inutilisé dans une casserole chaude sur la table de cuisson.
- Avant de mélanger ou de hacher les aliments, retirer les éléments durs de la préparation, comme par exemple les noyaux de fruits ou les os, afin de protéger les lames contre d'éventuels dommages.
- Ne pas utiliser le mélangeur à main pour broyer des grains de café ou épices dures comme la muscade. Essayer de broyer ces ingrédients pourrait endommager les lames du mélangeur à main.
- Ne pas utiliser le récipient du mélangeur ou le bol du hachoir dans un four à micro-ondes.
- Le fouet en acier inoxydable peut érafler ou griffer les revêtements antiadhésifs; éviter d'utiliser le fouet avec des ustensiles à revêtement antiadhésif.
- Pour éviter toute éclaboussure, utiliser le fouet dans des récipients ou des plats creux.

Techniques pour mélanger et concasser les aliments plus efficacement



Pour une performance de mélange plus efficace : Placer brièvement le mélangeur à main sur le fond du récipient puis l'incliner et le soulever lentement contre la paroi du bol de mélange tout en exerçant un mouvement circulaire. Ne pas introduire le mélangeur à main avec force dans la préparation. Laisser le mouvement du poignet et le poids du mélangeur à main faire le travail. À mesure que l'on remonte le mélangeur le long de la paroi, on remarquera que les ingrédients au fond du récipient se soulèvent. Lorsque les ingrédients ne se soulèvent plus, replacer le mélangeur à main au fond du récipient et renouveler l'opération jusqu'à ce que la préparation atteigne la consistance souhaitée.



Pour un concassage plus efficace :
Insérer le mélangeur à main avec le module de mixage fixé dessus dans le récipient. Pour les fruits durs surgelés ou la glace, ajouter une petite quantité de liquide au point d'immersion de la lame en S. Ne pas oublier d'arrêter le mélangeur à main avant de l'enlever du récipient pour éviter toute éclaboussure.

ASTUCE : Pour éviter tout débordement, s'assurer qu'il y a suffisamment de marge dans le récipient pour permettre à la préparation de s'élever lors du mixage.

Nettoyage du mélangeur à main

⚠ AVERTISSEMENT

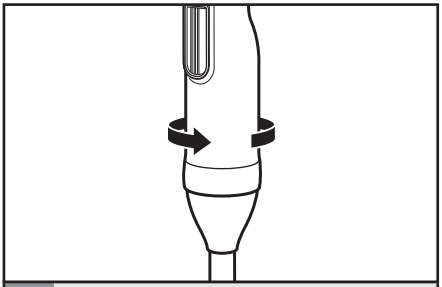
Risque de coupure

Manipulez les lames avec précaution.

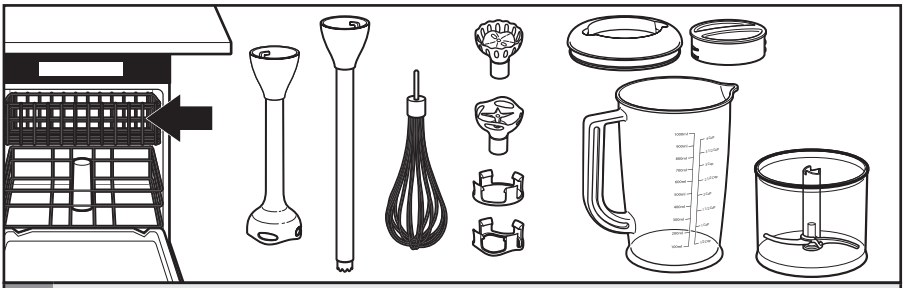
Le non-respect de cette instruction peut causer des coupures.

REMARQUE: Toujours retirer la pile du mélangeur à main lorsque l'appareil est laissé sans surveillance ou avant le montage, le démontage ou le nettoyage.

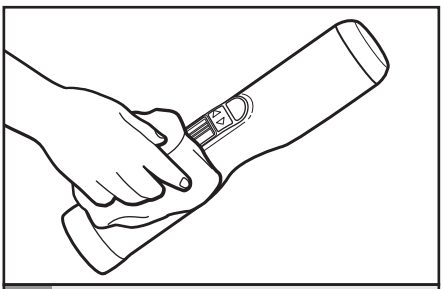
Ne pas immerger le corps du moteur ou les adaptateurs dans l'eau. Ne pas mettre le corps du moteur, l'adaptateur du fouet ou du hachoir au lave-vaisselle.



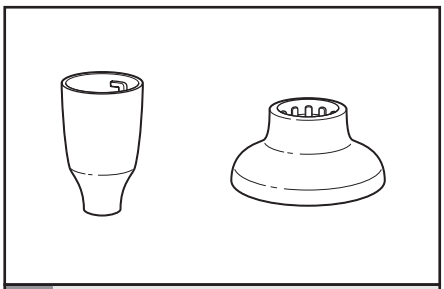
1 Retirer les adaptateurs et les accessoires mécaniques.



2 Nettoyer le module de mixage, le récipient et le couvercle du mélangeur, le fouet, le bol du hachoir, les lames et la protection de plat dans de l'eau chaude et savonneuse ou placer ces articles dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Sécher complètement.



3 Essuyer le corps du moteur avec un chiffon humide. Utiliser un liquide à vaisselle doux; ne pas utiliser de produits abrasifs.



4 Laver à la main l'adaptateur du hachoir et l'adaptateur du fouet dans une eau chaude et savonneuse. Utiliser un liquide à vaisselle doux; ne pas utiliser de produits abrasifs.

Français

Garantie limitée de remplacement intégral des produits KitchenAid® Pro Line® 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 des produits KitchenAid Pro Line® lorsqu'ils sont utilisés dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, Porto Rico et au Canada.

Durée de la garantie limitée de remplacement intégral :	Cinq ans à compter de la date d'achat.
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :	Le remplacement satisfaction totale du produit Pro Line®. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un remplacement, ou appeler le numéro sans frais **1-800-807-6777** du centre de service à 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 produit Pro Line® est utilisé à des fins autres que l'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 produit Pro Line® à un centre de réparation agréé. **D.** Les frais des pièces de rechange ou de main d'œuvre pour les produits Pro Line® lorsqu'ils sont utilisés 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 LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À CINQ ANS OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites ou de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE KitchenAid décline toute responsabilité au titre de la qualité, de la durabilité ou en cas de dépannage ou de réparation nécessaire sur cet appareil ménager autre que les responsabilités énoncées dans la présente garantie. Si vous souhaitez une garantie plus étendue ou plus complète que la garantie limitée fournie avec cet appareil ménager, adressez-vous à KitchenAid ou à votre détaillant pour obtenir les modalités d'achat d'un contrat de services.

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LE REMPLACEMENT OU LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction 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 exigeantes de KitchenAid que si le produit Pro Line® cesse de fonctionner au cours des cinq premières années suivant son acquisition, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un produit Pro Line® de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le produit Pro Line® d'origine nous soit retourné. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée de cinq ans. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Si votre produit Pro Line® cesse de fonctionner durant les cinq premières années suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler le Centre d'eXpérience clientèle au **1-800-832-7173** 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 produit Pro Line® de rechange, utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer le produit Pro Line® 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 produit Pro Line® cesse de fonctionner au cours des cinq premières années suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera le produit Pro Line® par un appareil de remplacement identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée de cinq ans. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Si le produit Pro Line® cesse de fonctionner durant les cinq premières années suivant son acquisition, apporter ou réexpédier le produit Pro Line® 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 produit Pro Line® de rechange sera retourné port payé et assuré. Si le service que vous obtenez de cette manière n'est pas satisfaisant, appelez sans frais notre centre eXpérience clientèle au **1-800-807-6777.**

Ou écrivez-nous à :
Centre eXpérience 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 :

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

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

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès Du Mélangeur À Main Sans Fil 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.

®/™ © 2015 KitchenAid. Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

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 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.

Únase a nosotros en la cocina, visite **www.proline.kitchenaid.com.**
Escanee con su aparato móvil para ver recetas, consejos y demás.

ÍNDICE

SEGURIDAD DE LA LICUADORA MANUAL
Salvaguardias importantes 42
Requisitos eléctricos 43
Eliminación de las baterías de iones de litio (Li-Ion) de KitchenAid 43

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS
Piezas y accesorios 44
Guía de aditamentos 46

CÓMO ENSAMBLAR LA LICUADORA MANUAL
Antes del primer uso: preparar las partes para su uso 46
Antes del primer uso: cómo cargar la batería 47
Cómo ensamblar el brazo de licuado 48
Cómo ensamblar el aditamento para picar 49
Cómo ensamblar el aditamento para batir 49

CÓMO USAR LA LICUADORA MANUAL
Uso del panel de la pantalla LED 50
Uso del brazo de licuado 51
Uso del aditamento para batir 52
Uso del aditamento para picar 53
Guía de procesamiento con la picadora 54

CONSEJOS PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS
Consejos para el funcionamiento 54
Técnicas para obtener un mejor licuado y triturado 55

CUIDADO Y LIMPIEZA
Limpieza de la licuadora manual 56

GARANTÍA Y SERVICIO 57

Español

PRUEBA DE COMPRA Y REGISTRO DEL PRODUCTO

Siempre guarde una copia del comprobante detallado de compra de la licuadora manual. El comprobante de compra le asegurará el servicio bajo la garantía. Antes de utilizar la licuadora manual, complete y envíe por correo la tarjeta de registro del producto, que fue empacada con la unidad, o bien regístrelo en línea en www.kitchenaid.com. Esta tarjeta nos permitirá contactarle en el caso improbable de que haya una notificación de seguridad relacionada con el producto, y nos ayudará a cumplir con lo dispuesto en 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 de la tienda _____

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.

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 riesgos de choques eléctricos, no coloque el cuerpo del motor de la licuadora manual, cable, enchufe ni cargador eléctrico en agua u otro líquido.
3. Es necesario supervisar cuidadosamente a los niños cuando usen cualquier aparato o cuando éste se use cerca de ellos.
4. Evite tocar las partes que estén en movimiento.
5. No opere ningún aparato o cargador con el cable o enchufe dañado o después de que el aparato o el cargador falle, se caiga o dañe de cualquier manera. Devuelva el aparato o el cargador al Local de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
6. El uso de aditamentos de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar un incendio, choque eléctrico o heridas a personas.
7. No deje que el cable de alimentación del cargador sobresalga de la mesa o mostrador. Puede envolver el cable que sobra en la parte inferior del cargador.
8. No deje que el cable de alimentación haga contacto con superficies calientes, entre ellas la estufa.

9. Cuando mezcle líquidos, en particular líquidos calientes, use un recipiente alto o mezcle cantidades pequeñas a la vez para evitar derrames.
10. Mantenga las manos y los utensilios afuera del recipiente mientras licúa para prevenir la posibilidad de lesiones graves a las personas o daños a la unidad. Puede usarse un raspador, pero se debe utilizar solamente cuando la unidad no esté funcionando.
11. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado.
12. Siempre quite la batería de la licuadora manual mientras no esté en uso y antes del armado, desarmado o limpieza.
13. Este producto ha sido diseñado únicamente para uso dentro del hogar.
14. No use un cable eléctrico de extensión. Enchufe el cargador directamente en un contacto eléctrico.
15. Use solamente con el cargador que se provee con el electrodoméstico. No intente usar este cargador con ningún otro producto. Tampoco intente cargar este electrodoméstico con ningún otro cargador.
16. No incinere este electrodoméstico, aun si está muy dañado. Las baterías pueden explotar con el fuego.
17. CUIDADO – No la abra hasta que las cuchillas no se detengan.
18. CUIDADO – Lea las instrucciones antes de usar.
19. CUIDADO – Cuchillas afiladas – Manipúlelas con cuidado. Quite la batería antes de colocar o quitar partes. No ponga el extremo del motor en agua.
20. CUIDADO – Para usarse solamente con baterías KCL12IBOB.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Requisitos eléctricos

Voltaje de la batería: Iones de litio (Li-ion) de 12 V /1,5 Ah/16 Wh
N° de modelo de la batería: 5KCL12IBOB

Cargador
Entrada: 18 V/660 mA
Salida: 12 V/550 mA
N° de modelo del cargador: 5KCL12CSOB

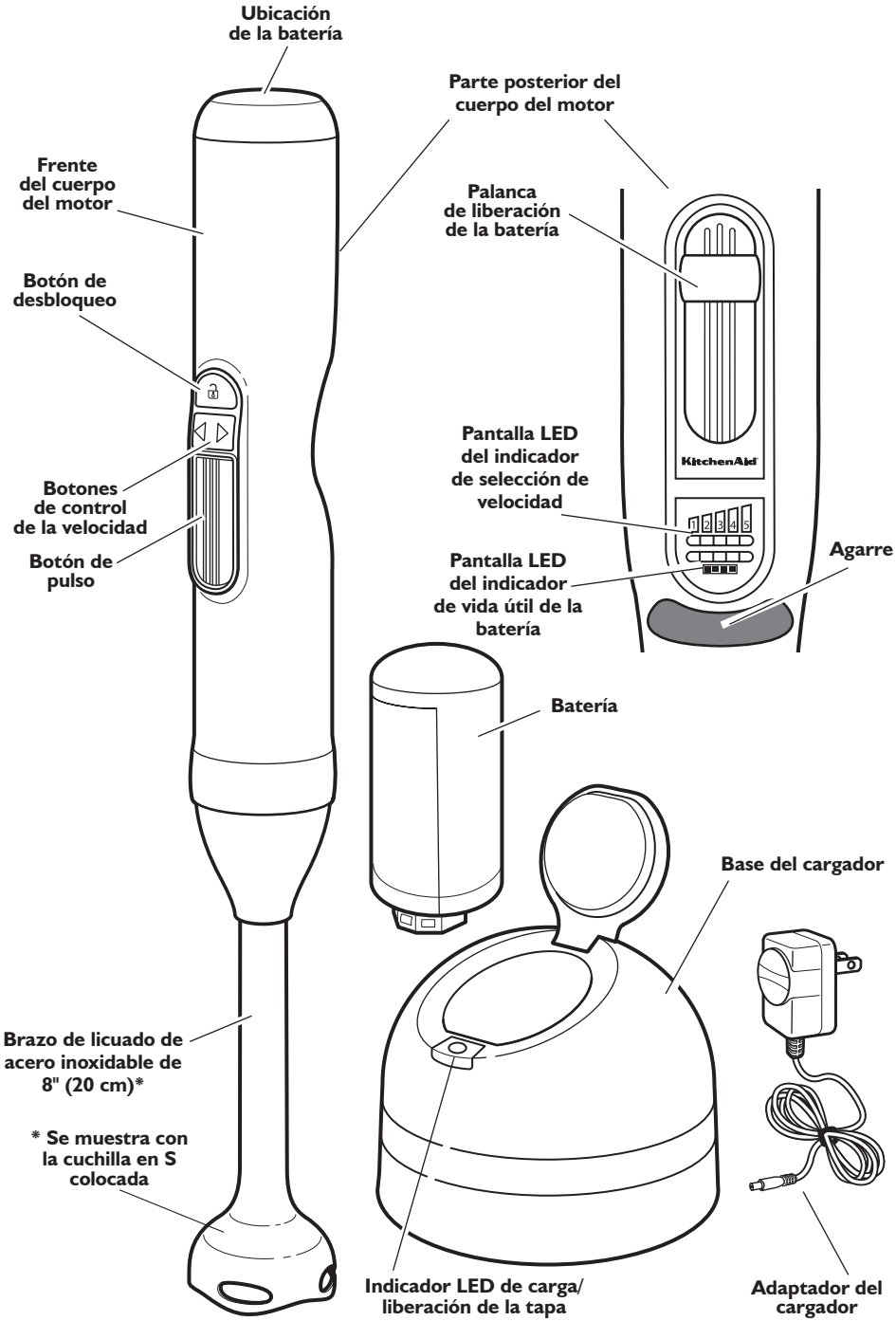
Adaptador del cargador
Entrada: 110-120 V/60 Hz/18 W
Salida: 18 V/660 mA
N° de modelo del adaptador
del cargador: W10533411

Eliminación de las baterías de iones de litio (Li-Ion)

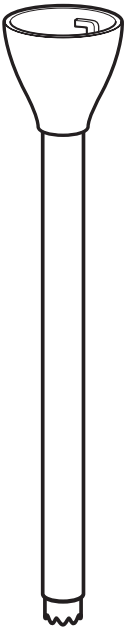
Siempre elimine las baterías de acuerdo a las normas federales, estatales y locales. Comuníquese con una agencia de reciclado en su zona para obtener una lista de los puntos de reciclaje.

Incluso las baterías descargadas contienen algo de energía. Antes de eliminar, cubra las terminales con cinta aisladora para prevenir cortocircuitos, que podrían derivar en incendios o explosiones.

Piezas y accesorios



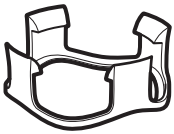
Piezas y accesorios



Brazo de licuado de 13" (33 cm)

CUBIERTAS

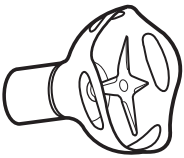
Cubierta para campana



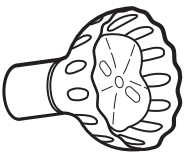
Cubierta para recipientes

CUCHILLAS CON CAMPANA

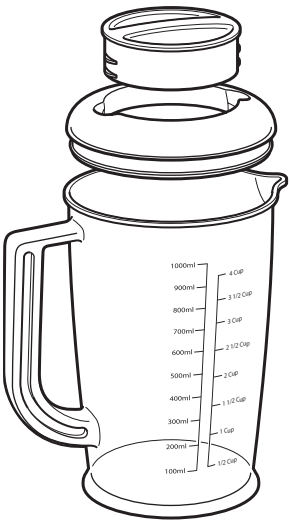
Cuchilla en S



Cuchilla en estrella

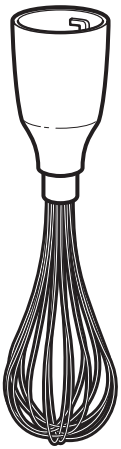


Espumador/batidor

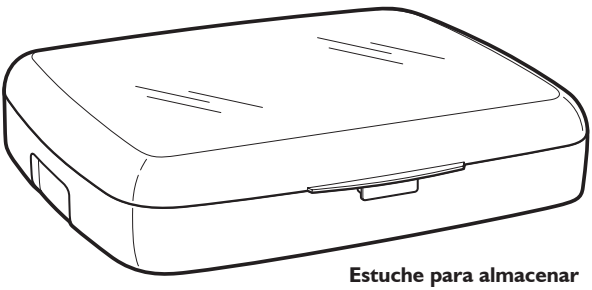


Jarra de licuado

Aditamento para picar



Aditamento para batir



Estuche para almacenar

Español

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Guía de aditamentos

Aditamento	Se usa mejor para
Cuchilla en S	**Licuar, triturar, hacer puré** Sopas, vegetales cocidos, salsas, alimento para bebés, licuados, batidos de leche, glaseado y hielo triturado
Cuchilla en estrella	**Rallar, moler** Carnes cocidas, salsas de carne, carne picada
Espumador/batidor	**Hacer espuma, mezclar** Leche (para café con leche, capuchino...), masa para pastel, pasta para panqueques, mezcla para panecillos
Estuche para almacenar	**Batir, emulsionar, airear** Claras de huevo, crema batida, mayonesa, vinagreta, mousse, salsa holandesa, budín
Aditamento para picar	**Picar** Vegetales, queso parmesano, maníes, salsa, huevos duros, pan rallado, hierbas, carnes cocidas, salsa de carne, carne molida

CÓMO ENSAMBLAR LA LICUADORA MANUAL

Antes del primer uso: preparar las partes para su uso

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Cortaduras

Manipule las cuchillas con cuidado.

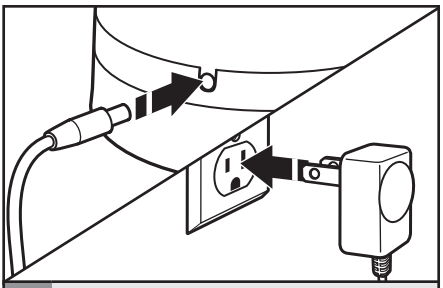
No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

Antes del primer uso

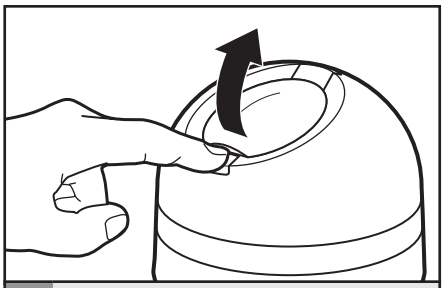
Antes de usar la licuadora manual por primera vez, limpie el cuerpo del motor, el adaptador para batir y el aditamento para picar con un paño limpio y húmedo para sacar cualquier suciedad o polvo. Se puede usar un detergente suave. No use productos de limpieza abrasivos. Seque meticulosamente con un paño suave. Lave todos los accesorios; consulte la sección “Cuidado y limpieza” para obtener más información.

NOTA: No coloque el aditamento para batir o el aditamento para picar en la lavavajillas.

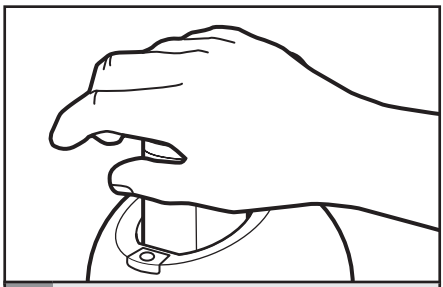
Antes del primer uso: cómo cargar la batería



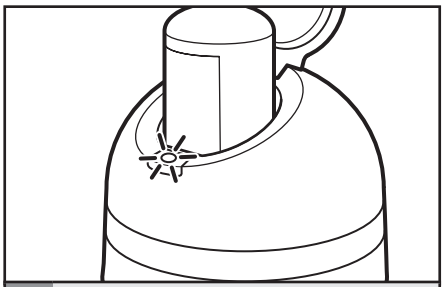
1 Enchufe el cargador.



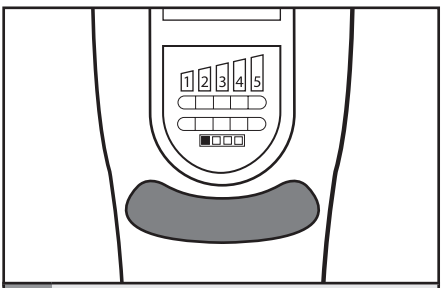
2 Empuje el botón de liberación de la tapa para abrirla.



3 Deslice la batería en el cargador, alineando el lado plano de la batería al lado plano del puerto, y empuje hacia abajo hasta que quede colocada.



4 El indicador LED empezará a titilar lentamente mientras se carga. Cuando la batería esté cargada del todo, la LED mostrará una luz constante.



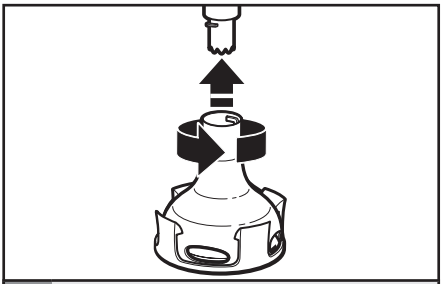
5 Cargue la batería después de cada uso, cuando las luces indicadoras de la batería muestren menos del 25% de carga restante (cuando sólo una luz está encendida en el indicador LED de vida útil) o cuando la batería esté agotada por completo.

NOTA: Las baterías no tienen una "memoria" cuando se cargan después de sólo una descarga parcial. No es necesario agotar la batería antes de colocarla en el cargador.

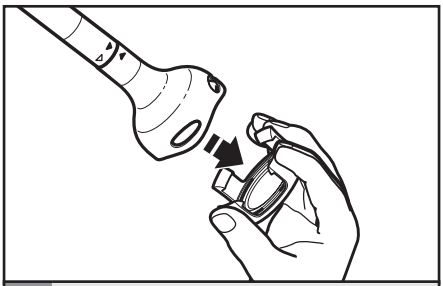
NOTA: Si el cargador destella rápido tres veces después de colocar la batería, hay un error. Revise que la batería esté colocada adecuadamente en el cargador. Si la luz sigue titilando rápidamente, la batería puede estar extremadamente caliente, fría, húmeda o dañada. Deje que la batería se enfríe, caliente o seque y luego vuelva a colocarla. Si el problema persiste, consulte la sección "Servicio y garantía".

Cómo ensamblar el brazo de licuado

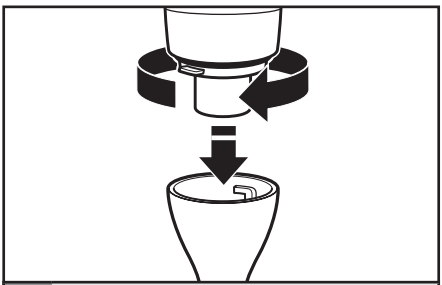
IMPORTANTE: Siempre espere antes de colocar la batería en la licuadora manual hasta que todos los aditamentos estén puestos. Después de usar, siempre quite la batería antes de desarmar la licuadora manual.



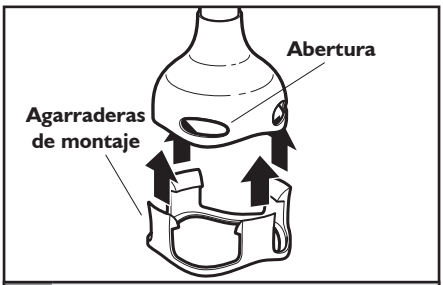
1 Coloque el brazo de licuado en la cuchilla con campana deseada (consultar la “Guía de aditamentos”). Gire para bloquear hasta escuchar un chasquido.



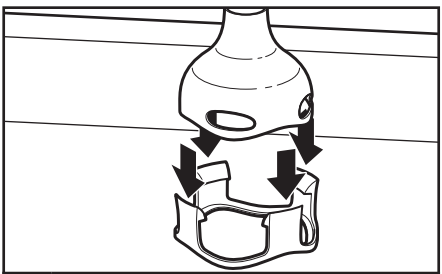
2 Quite la cubierta con campana de la cuchilla.



3 Coloque el brazo de licuado en el cuerpo del motor y gire hasta que escuche un chasquido, para cerciorarse de que esté bien colocado.



4 Si usa una cubierta para recipientes, colóquela sobre una superficie plana y ubique los sujetadores de montaje entre las aberturas de la cuchilla.



5 Coloque la cubierta del recipiente en su lugar con un movimiento descendente parejo.

Cubierta para campana

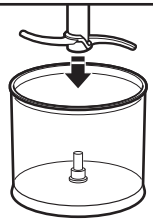
Utilice la **cubierta para campana** para evitar dañar la cuchilla cuando la licuadora manual no esté en uso.

Cubierta para recipientes

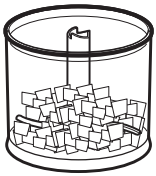
Utilice la **cubierta para recipientes** para evitar dañar los utensilios de cocina cuando use la licuadora manual.

Cómo ensamblar el aditamento para picar

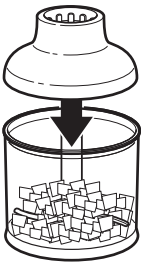
IMPORTANTE: Siempre espere antes de colocar la batería en la licuadora manual hasta que todos los aditamentos estén puestos. Después de usar, siempre quite la batería antes de desarmar la licuadora manual.



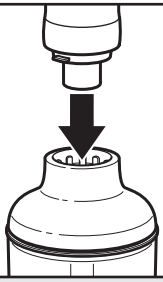
1 Coloque la cuchilla para picar dentro del tazón para picar.



2 Agregue pequeños alimentos para picarlos en el tazón.

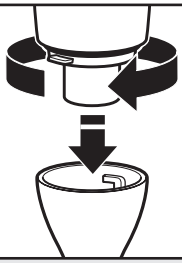


3 Coloque el aditamento para picar en el tazón. Empuje el aditamento hacia abajo. No trate de girar el aditamento para colocarlo.



4 Alinee el tazón para picar con el cuerpo del motor y presiónelos para que se unan. No trate de girar el cuerpo del motor para colocarlo.

Cómo ensamblar el aditamento para batir



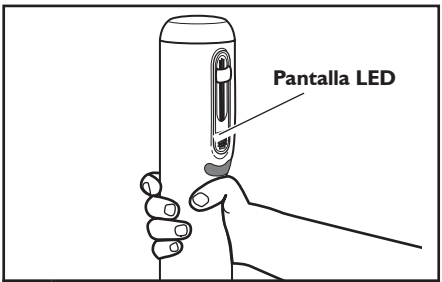
1 Inserte el aditamento para batir en el cuerpo del motor y gire para bloquear hasta que escuche un chasquido.

IMPORTANTE: Siempre espere antes de colocar la batería en la licuadora manual hasta que todos los aditamentos estén puestos. Después de usar, siempre quite la batería antes de desarmar la licuadora manual.

Español

Uso del panel de la pantalla LED

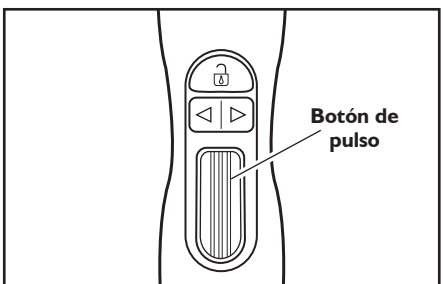
IMPORTANTE: El botón de desbloqueo debe presionarse antes de que funcione la licuadora manual.



1 Cuando opere los controles de la licuadora manual, siempre asegúrese de que la pantalla LED esté mirando hacia usted. Agarre la manija con el dedo pulgar en la parte posterior de la unidad, y los dedos en los controles de adelante, como se muestra.

2 La barra inferior en el panel de la pantalla LED es el indicador de la vida útil de la batería. Sostenga la licuadora manual para que pueda ver la pantalla LED encenderse cuando presione el botón de DESBLOQUEO con el dedo índice.

3 La barra superior en el panel de la pantalla LED es el indicador de selección de velocidad. Para cambiar las velocidades, toque los botones con las flechas con el dedo índice, mientras presta atención al indicador de velocidad en la pantalla LED. Cuando la LED está mirando hacia usted, el botón derecho aumentará la velocidad y el botón izquierdo la disminuirá.



4 Después de seleccionar la velocidad deseada, presione el botón de PULSO para poner en marcha la unidad. Consulte la sección “Cómo utilizar el brazo de licuado” para obtener más información.

NOTA: La licuadora manual se apagará automáticamente después de 60 segundos de no estar funcionando o de estar desbloqueada manualmente.

Uso del brazo de licuado

El brazo de licuado es ideal para licuar, triturar o hacer puré. Es muy útil para sopas, vegetales cocidos, salsas, alimentos para bebés, licuados, batidos de leche, glaseados o hielo triturado.

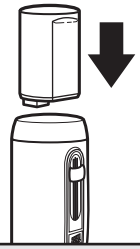
⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Cortaduras

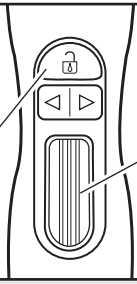
Manipule las cuchillas con cuidado.

No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

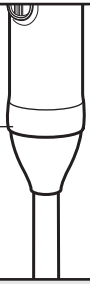
IMPORTANTE: Siempre espere antes de colocar la batería en la licuadora manual hasta que todos los aditamentos estén puestos. Después de usar, siempre quite la batería antes de desarmar la licuadora manual.



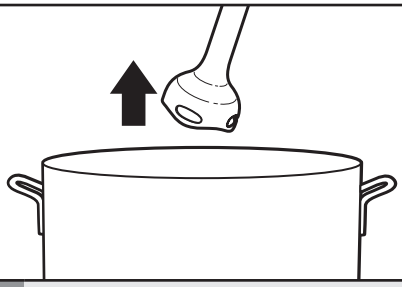
1 Deslice la batería cargada en la parte superior del cuerpo del motor de la licuadora manual. Asegúrese de que se cierre bien.



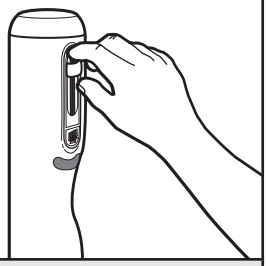
2 Presione el botón de DESBLOQUEO. Seleccione la velocidad deseada. Coloque la licuadora manual en la mezcla. Luego presione el botón de PULSO para activar.



No sumerja la licuadora manual en líquidos más allá de la junta del aditamento. No sumerja el cuerpo del motor en líquidos u otras mezclas.



3 Después de terminar de mezclar, suelte el botón de pulso. Luego, saque la licuadora manual de la mezcla.



4 Quite la batería colocando el dedo en la palanca de liberación de la batería y tirando de la palanca hacia el lado contrario del cuerpo del motor. La batería se liberará de la parte superior de la unidad.

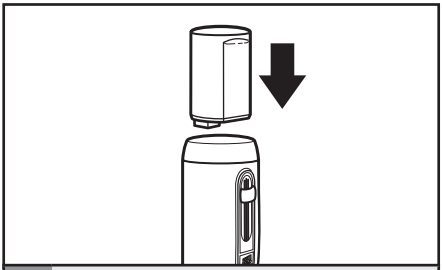
CONSEJO: Para evitar salpicaduras, inserte la licuadora manual en la mezcla antes de presionar el botón de pulso, y suelte el botón de pulso antes de sacar la licuadora manual de la mezcla.

Español

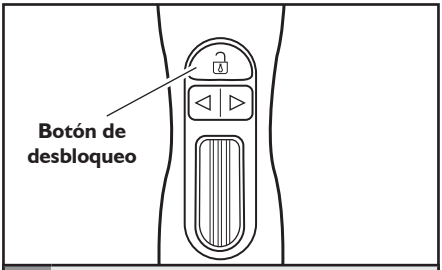
Uso del aditamento para batir

Use el batidor para batir crema, claras de huevo, mezclar budines instantáneos, vinagretas, mousse o para hacer mayonesa.

IMPORTANTE: Siempre espere antes de colocar la batería en la licuadora manual hasta que todos los aditamentos estén puestos. Después de usar, siempre quite la batería antes de desarmar la licuadora manual.



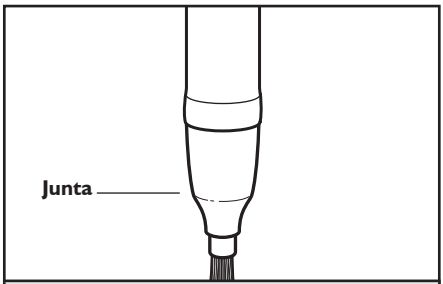
1 Deslice la batería cargada en la parte superior del cuerpo del motor de la licuadora manual. Asegúrese de que quede bien bloqueada.



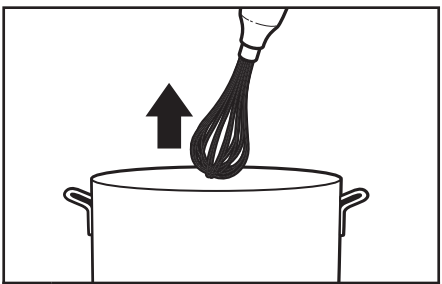
2 Presione el botón de DESBLOQUEO.

CONSEJO: Para evitar salpicaduras, inserte la licuadora manual en la mezcla antes de presionar el botón de pulso, y suelte el botón de pulso antes de sacar la licuadora manual de la mezcla. El batidor de acero inoxidable puede rayar o estropear las capas antiadherentes. Evite usar el batidor en utensilios de cocina antiadherentes.

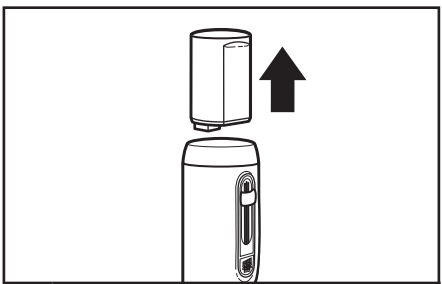
3 Fije la licuadora manual en la velocidad 1 y presione el botón de PULSO para activar.



No sumerja la licuadora manual en líquidos más allá de la junta del aditamento. No sumerja el cuerpo del motor en líquidos u otras mezclas.



4 Cuando termine el proceso de batido, suelte el botón de pulso antes de sacar la licuadora manual de la mezcla.

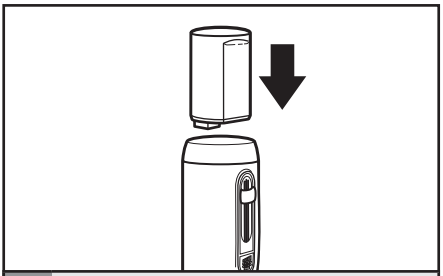


5 Quite la batería de la licuadora manual, luego desármela.

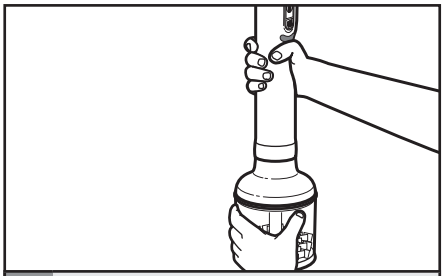
Uso del aditamento para picar

Use el aditamento de picar para picar pequeñas cantidades de alimentos, como carnes cocidas, queso, vegetales, hierbas, galletas, pan y nueces.

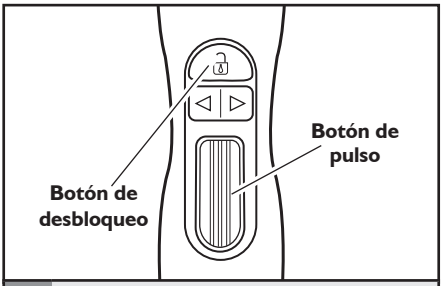
IMPORTANTE: Siempre espere antes de colocar la batería en la licuadora manual hasta que todos los aditamentos estén puestos. Después de usar, siempre quite la batería antes de desarmar la licuadora manual.



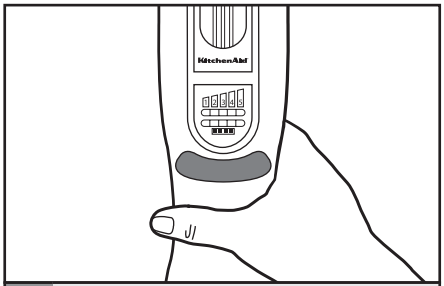
1 Deslice la batería cargada en la parte superior del cuerpo del motor de la licuadora manual. Asegúrese de que se cierre bien.



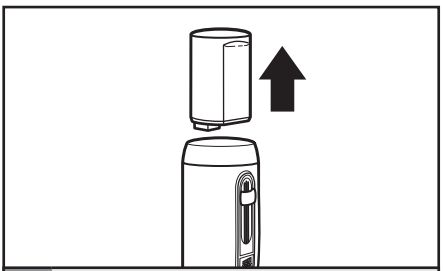
2 Sostenga el cuerpo del motor con una mano y el tazón para picar con la otra mientras procesa los alimentos.



3 Presione el botón de DESBLOQUEO. Seleccione la velocidad deseada. Para obtener los mejores resultados, presione y suelte el botón de PULSO hasta que los ingredientes alcancen la consistencia deseada.



4 Espere a que la LED se apague antes de sacar la batería y el cuerpo del motor del aditamento para picar.



5 Quite la batería de la licuadora manual, luego desensámblela.

NOTA: Para quitar el aditamento para picar del tazón para picar, levántelo. No trate de girar el aditamento de picar para sacarlo.

Español

CÓMO USAR LA LICUADORA MANUAL

Guía de procesamiento con la picadora

Alimento	Cantidad	Preparación	Velocidad	Tiempo*
Carnes	7 oz (200 g)	Corte en cubos de $^3/_4$" (2 cm)	5	15 segundos
Almendras/ Frutos secos	7 oz (200 g)	Coloque los frutos secos enteros	3	25 segundos
Ajo	10–12 dientes	Coloque los dientes enteros	3	15 segundos
Cebollas	3,5 oz (100 g)	Corte en cuartos	3	15 segundos
Queso	3,5 oz (100 g)	Corte en $^3/_8$" (1 cm)	5	30 segundos
Huevos duros	2	Coloque los huevos enteros	4	3 pulsaciones
Zanahorias	7 oz (200 g)	Corte la zanahoria de tamaño común en cuartos	3	15 segundos
Hierbas	2 oz (50 g)	Quite los tallos	4	15 segundos

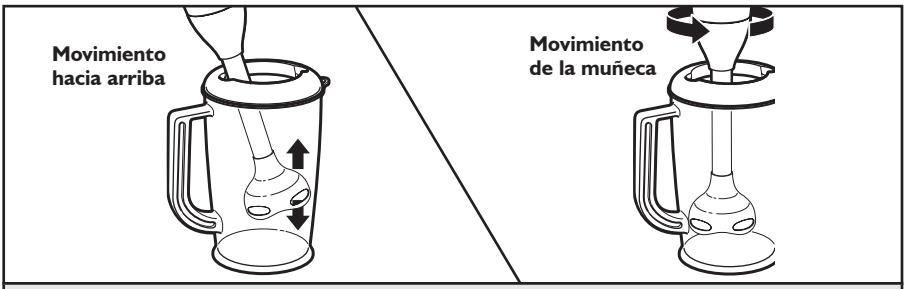
* El tiempo de procesar y las velocidades son aproximadas.
El uso real puede variar según la calidad de los alimentos y el tamaño deseado de los trozos.

CONSEJOS PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS

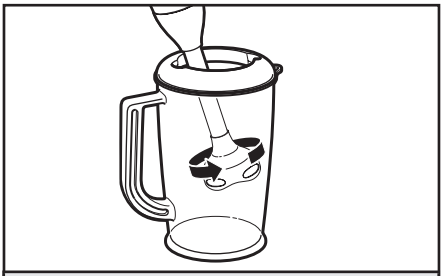
Consejos para el funcionamiento

- Corte los alimentos sólidos en trozos pequeños para licuar o picar con más facilidad.
- Llicuadora manual viene con protección térmica contra temperaturas elevadas de funcionamiento. Si la licuadora manual se detiene repentinamente durante el uso, presione el botón de DESBLOQUEO una vez, y luego, presione el botón de PULSO. Si la unidad no funciona, pero muestra información en la barra indicadora de la batería, deje pasar 10 minutos para que se restablezca automáticamente. Si la unidad no muestra la información en la barra indicadora de la batería, cargue la batería. Si la batería tiene una carga completa, y la unidad no funciona, comuníquese con KitchenAid.
- Cuando licúe en una olla sobre una superficie de cocción, quite la olla del elemento calefactor para proteger la licuadora manual contra el sobrecalentamiento.
- No deje la licuadora manual sobre una olla caliente en la superficie de cocción mientras no la use.
- Saque los artículos duros, como las semillas de frutas o huesos, de la mezcla antes de licuar o picar, para evitar dañar las cuchillas.
- No utilice la licuadora manual para procesar granos de café o especias duras, como la nuez moscada. El procesar estos alimentos podría dañar las cuchillas de la licuadora manual.
- No use la jarra ni el tazón para picar en el horno de microondas.
- El batidor de acero inoxidable puede rayar o estropear las capas antiadherentes. Evite usar el batidor en utensilios de cocina antiadherentes.
- Para evitar salpicaduras, use el aditamento para batir en recipientes o fuentes profundas.

Técnicas para obtener un mejor licuado y triturado



Para obtener un mejor licuado: Apoye la licuadora manual en el fondo del recipiente por unos segundos, luego sosténgala inclinada y con un ligero movimiento circular, lentamente levántela contra el costado del recipiente. No suba ni baje la licuadora manual bruscamente en la mezcla. Permita que el movimiento de la muñeca y el peso de la licuadora manual hagan el trabajo.
A medida que saca la licuadora manual, notará que los ingredientes del fondo del recipiente empiezan a subir. Cuando los ingredientes dejen de subir, vuelva a colocar la licuadora manual en el fondo del recipiente y repita el proceso hasta que la mezcla tenga la consistencia deseada.



Para obtener un mejor triturado: Inserte la licuadora manual con el brazo de licuado sujeto dentro del recipiente. Para frutas duras y congeladas o hielo, agregue una pequeña cantidad de líquido en donde la cuchilla en S está sumergida. Recuerde detener la licuadora manual antes de quitarla del recipiente para evitar salpicaduras.

CONSEJO: Para evitar que se derrame la mezcla, deje espacio en el recipiente para que se levante la mezcla cuando usa la licuadora manual.

Limpieza de la licuadora manual

⚠ ADVERTENCIA

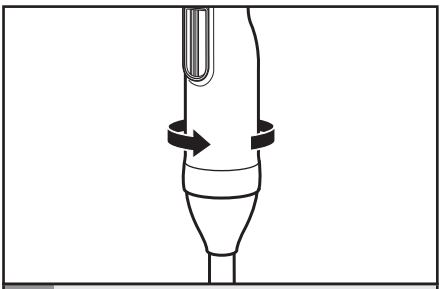
Peligro de Cortaduras

Manipule las cuchillas con cuidado.

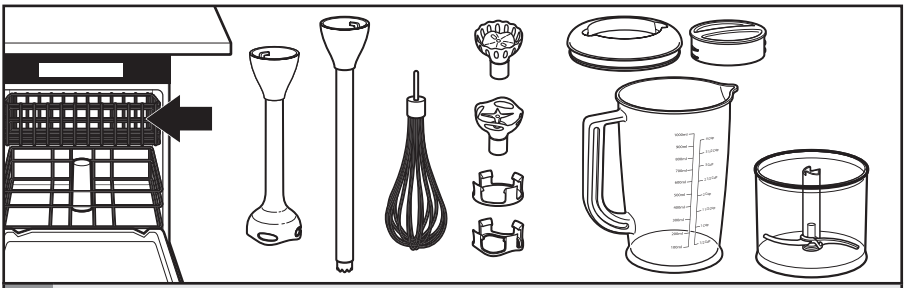
No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

NOTA: Siempre quite la batería de la licuadora manual si se deja sola y antes del armado, desarmado o limpieza.

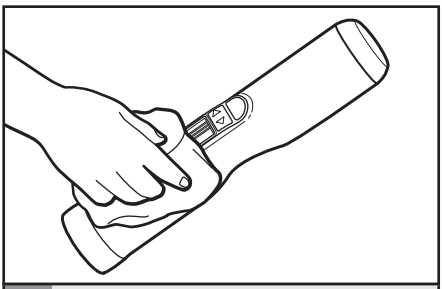
No sumerja el cuerpo del motor ni los aditamentos en agua. No coloque el cuerpo del motor, el aditamento para batir o el aditamento para picar en la lavavajillas.



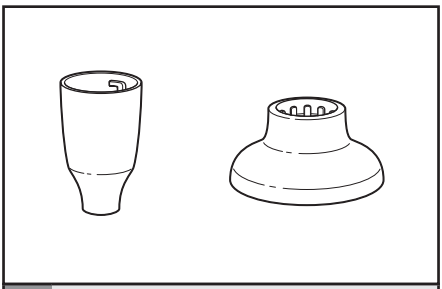
1 Quite los adaptadores y los aditamentos.



2 Lave los brazos de licuado, la jarra y tapa, el batidor, el tazón para picar, las cuchillas y la cubierta para recipientes en agua jabonosa caliente o en la canasta superior de la lavavajillas. Seque meticulosamente.



3 Limpie el cuerpo del motor con un paño húmedo. Puede utilizar jabón suave para platos, pero no utilice limpiadores abrasivos.



4 Lave el aditamento para picar y el aditamento para batir a mano en agua jabonosa caliente. Puede utilizar jabón suave para platos, pero no utilice limpiadores abrasivos.

Garantía limitada de reemplazo total de KitchenAid® Pro Line® para los 50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para los productos KitchenAid Pro Line® usados en los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía limitada de reemplazo total:	Cinco años a partir de la fecha de compra.
KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:	Reemplazo sin dificultades para su producto Pro Line®. Consulte la siguiente página para obtener detalles acerca de cómo hacer arreglos para el reemplazo o llame al Centro para la eXperiencia del cliente, sin cargo, al **1-800-832-7173.** 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 producto Pro Line® ha sido empleado para fines ajenos al uso doméstico normal de una sola familia. **B.** Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso. **C.** Cualquier gasto de envío o manejo para llevar el producto Pro Line® a un centro de servicio autorizado. **D.** Piezas de repuesto o costos de mano de obra para la reparación de los productos Pro Line® usados fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O GARANTÍA IMPLÍCITA DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁN LIMITADAS A CINCO AÑOS O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. Algunos estados y provincias no permiten la limitación de la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o capacidad, de modo que la limitación arriba indicada quizá no le corresponda. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro y de una provincia a otra. **EXCLUSIÓN DE DECLARACIONES FUERA DE LA GARANTÍA** KitchenAid no hace declaraciones acerca de la calidad, durabilidad o necesidad de servicio técnico o reparación de este electrodoméstico aparte de las declaraciones incluidas en esta Garantía. Si usted desea una garantía con una duración más prolongada o más completa que la garantía limitada que se incluye con este electrodoméstico, deberá dirigirse a KitchenAid o a su distribuidor para la compra de un contrato de servicio.

LIMITACIÓN DE RECURSOS; EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES Y CONSECUENTES SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REEMPLAZAR O REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. KITCHENAID NO SE RESPONSABILIZARÁ POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que estas limitaciones y exclusiones quizás no le correspondan. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro y 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 su producto Pro Line® presentara alguna falla durante los primeros cinco años de compra, KitchenAid se encargará de entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y de devolvernos su producto Pro Line® original. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de cinco años. Sírvase seguir estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su producto Pro Line® fallara durante los primeros cinco años de compra, simplemente llame a nuestro número gratuito del Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-832-7173**, de lunes a viernes. 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 el producto Pro Line® de reemplazo, use el cartón y los materiales de empaque para empacar el producto Pro Line® original.

Garantía de reemplazo sin dificultades - en Canadá

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si su producto Pro Line® presentara alguna falla durante los primeros cinco años de compra, KitchenAid Canada lo reemplazará con un producto Pro Line® idéntico o un reemplazo comparable. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de cinco años. Sírvase seguir estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su producto Pro Line® presentara alguna falla durante los primeros cinco años de compra, llévelo o envíelo 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 producto Pro Line® de reemplazo será devuelto con porte prepagado y asegurado. Si no puede obtener un servicio satisfactorio de esta manera, llame a nuestro número gratuito del Centro para la eXperiencia 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:

Centro para la eXperiencia del cliente,
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 se La Licuadora Manual Inalámbrica 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.**

®/™ © 2015 KitchenAid. Todos los derechos reservados. Usada en Canadá bajo licencia.

KitchenAid®
FOR THE WAY IT'S MADE.®

®/™ © 2015 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.
®/™ © 2015 KitchenAid. Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.
®/™ © 2015 KitchenAid. Todos los derechos reservados. Usada en Canadá bajo licencia.

W10545034D 02/15