

KitchenAid®

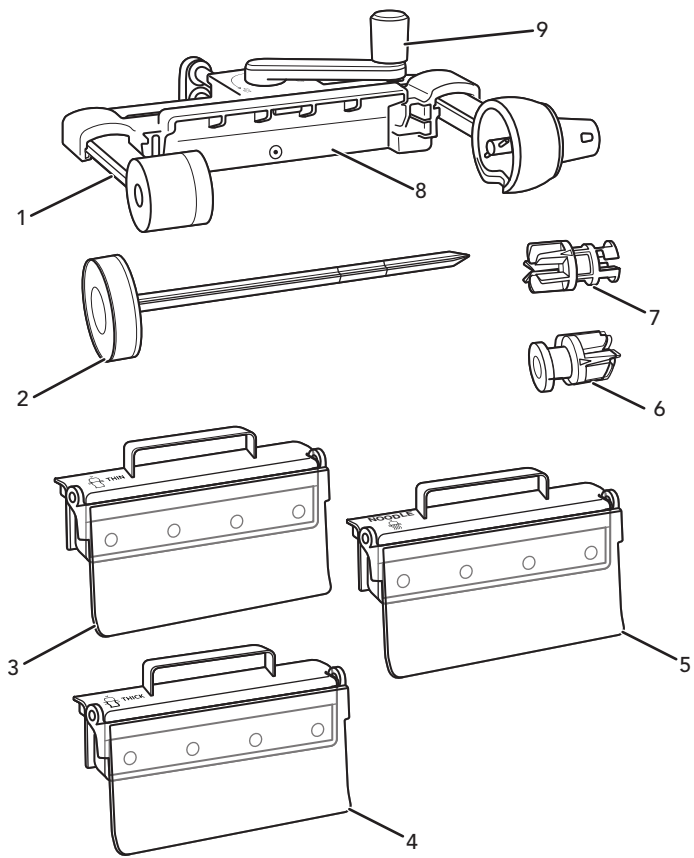
VEGETABLE SHEET CUTTER ATTACHMENT

KSMSCA, KSM2SCA, KSM2SCAQ
PRODUCT GUIDE



W11668800A

PARTS AND FEATURES



- | | |
|-------------------------|-------------------------------------|
| 1. Attachment Main Body | 5. Noodle Blade |
| 2. Food Skewer | 6. Zucchini/Cucumber Adapter (Gray) |
| 3. Thin Blade | 7. Food Holder |
| 4. Thick Blade | 8. Blade Carrier |
| | 9. Blade Release Lever |

PRODUCT SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ WARNING

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. To protect against risk of electrical shock, do not put Stand Mixer in water or other liquid.
4. Turn the appliance off (0), unplug from outlet and detach the attachment from appliance before cleaning and when not in use. Turn the appliance off (0) and make sure the motor stops completely before putting on or taking off parts.

- 5.** Keep hands, utensils, or other objects away from the Vegetable Sheet Cutter Attachment, skewer, or moving parts while it is in operation to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Vegetable Sheet Cutter attachment.
- 6.** Avoid contacting moving parts. Keep fingers out of discharge opening.
- 7.** If food becomes lodged in any blade or the skewer, turn the motor off (0) and disassemble the Vegetable Sheet Cutter Attachment to remove the remaining food.
- 8.** The use of accessories/attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electrical shock or injury to persons.
- 9.** Do not use the appliance outdoors.
- 10.** Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
- 11.** Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
- 12.** Blades are sharp. Handle carefully when inserting or removing blades.
- 13.** Never leave the appliance unattended while it is in operation.
- 14.** Do not remove food until Stand Mixer is off (0) and skewer stops.
- 15.** To avoid damaging the gear assembly, do not immerse the Vegetable Sheet Cutter Attachment Main Body in water or other liquids.
- 16.** Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- 17.** Refer to the "Care and Cleaning" section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.
- 18.** Also see the Important Safeguards section included in the Stand Mixer Owner's Manual and/or Product Guide.

19. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farmhouses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

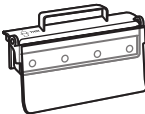
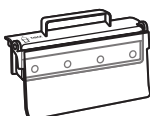
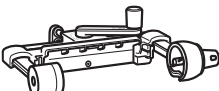
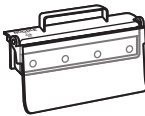
SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

GETTING STARTED

VEGETABLE SHEET CUTTER BLADE CHART

Choose a blade based on your preference. Both blades work well for many types of recipes — e.g., baked entrées, wraps, sushi. Experiment with both blades to identify the thickness that you prefer.

ICON	USE THESE PARTS	WITH THESE PARTS	SUGGESTED FOODS	SPEED
 THIN	Thin Blade* 	Attachment Main Body, Food Holder, Food Skewer, and Zucchini/Cucumber Adapter***	Zucchini, Potato, Apple, Sweet Potato, Cucumber	Stir Speed to Speed 2
 THICK	Thick Blade** 	 		
 NOODLE	Noodle Blade**** 	 		

*Approximate sheet thickness will be 1.3 mm.

***Zucchini/Cucumber Adapter should only be used with soft foods.

**Approximate sheet thickness will be 1.8 mm.

****Noodle Blade is included in model KSM2SCA only. It is also available through an accessory pack (KSMSCAAP)

FRUIT & VEGETABLE PREP CHART

NOTE: For best results, food should be 1.5-3.5"(3.8-8.9 cm) in diameter.

FOOD	TYPE RECOMMENDED	HOW TO PREP	SKEWER	USE ADAPTER
Zucchini	Firm and thick	Cut off ends (Max length 4.5"/11.4 cm)	Insert all the way in	Yes
Cucumber				
Apple		Leave ends on	Insert to first mark	No
Potato	Round and symmetrical	Cut off ends to be square (Max length 5.5"/14 cm)	Insert to first mark	No
Sweet Potato				

NOTE: For hard or tougher foods, such as Jicama or Yucca Root, remove the skin before processing.

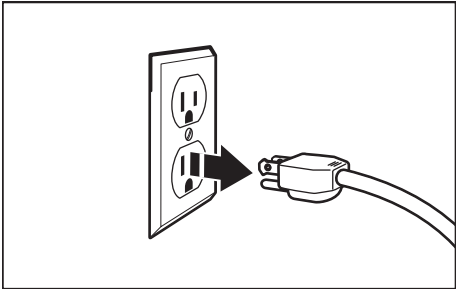
PRODUCT ASSEMBLY

BEFORE FIRST USE

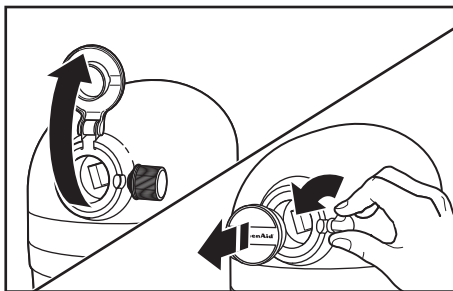
Before using your Vegetable Sheet Cutter Attachment for the first time, wash all parts and accessories either by hand or in the dishwasher (see the “Care and Cleaning” section).

ATTACHING THE VEGETABLE SHEET CUTTER ATTACHMENT TO THE STAND MIXER

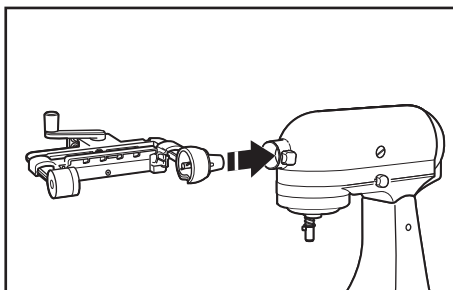
1. Turn the Stand Mixer off (0) and then unplug.



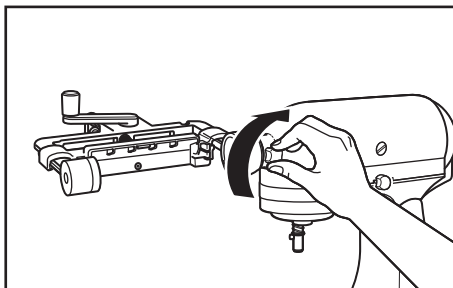
2. **For Stand Mixers with a hinged attachment hub cover:** Flip up to open.
For Stand Mixers with a removable attachment hub cover: Turn the Attachment Knob counterclockwise to remove attachment hub cover.



3. Insert the Vegetable Sheet Cutter Attachment into the power hub, making certain that the power shaft fits into the square hub. Rotate the Vegetable Sheet Cutter Attachment back and forth if necessary. The pin on the shaft housing will slip fully into the notch on the hub rim when it is in the proper position.



4. Tighten the Attachment Knob until the Vegetable Sheet Cutter Attachment is completely secured to the Stand Mixer.



PRODUCT USAGE

PREPARING TO PROCESS CUCUMBERS/ZUCCHINI

NOTE: Please refer to the “Fruit & Vegetable Prep” chart before processing.

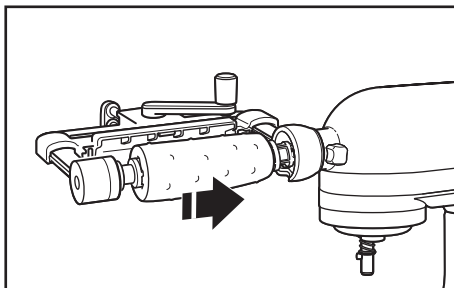
1. Rotate lever clockwise to the locked position.

2. Cut Cucumber or Zucchini to a maximum length of 4.5" (11.4 cm).

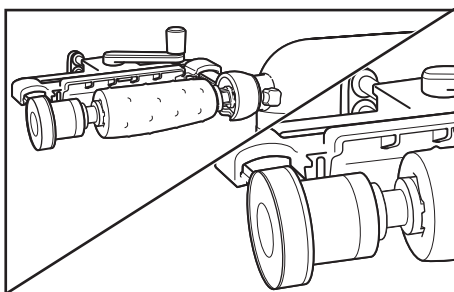
TIP: The first mark on the Food Skewer is 4.5" (11.4 cm) from the round skewer base.

3. Insert the Food Holder into one end, then the Zucchini/Cucumber Adapter into the other, using the markings to align both holder and adapter. Make sure the Food Holder and adapter are centred.

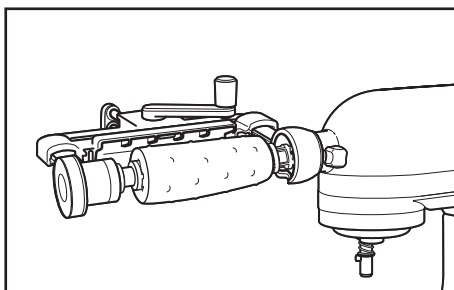
4. Place the food and Food Holder onto the main body and twist clockwise to lock into place.



5. Insert the Food Skewer into the skewer support on the attachment, making sure it goes all the way through the vegetable. Make sure there is no gap between the skewer knob and the skewer support on the Main Body.



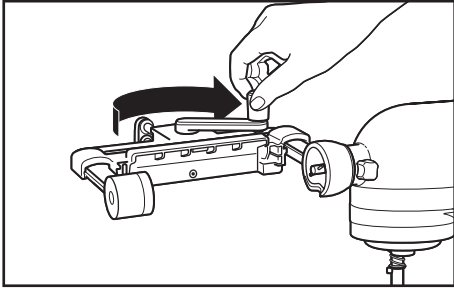
6. Once this is complete, begin on Step 1 of the "Processing Fruits & Vegetables" section.



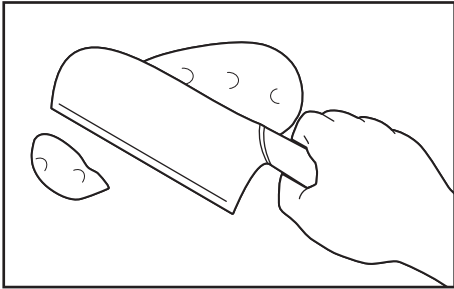
PREPARING TO PROCESS OTHER VEGETABLES/FRUITS

NOTE: For best results, food should be 1.5-3.5"(3.8-8.9 cm) in diameter. For hard or tougher foods, such as Jicama or Yucca Root, remove the skin before processing.

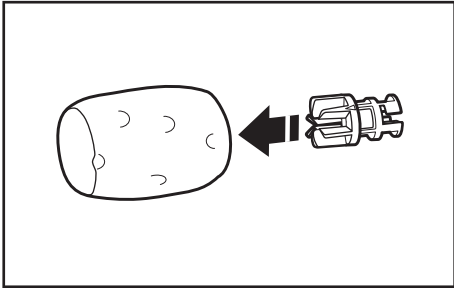
- 1. Rotate lever clockwise to the locked position.



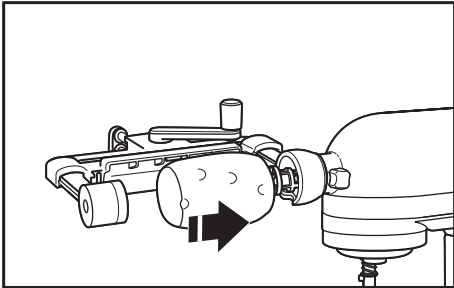
- 2. Cut the food to fit within the Attachment Main Body. Maximum food size is approximately 3.5" (8.9 cm) diameter and 5.5" (14 cm) long.



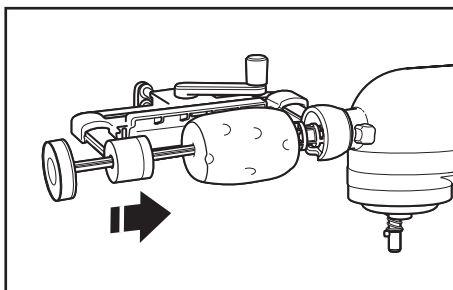
- 3. Insert the Food Holder all the way into the centre of the food.



- 4. Place the food and Food Holder onto the main body and twist clockwise to lock into place.



5. Insert the Food Skewer into the skewer support on the Attachment Main Body, making sure that it is centred on the food.

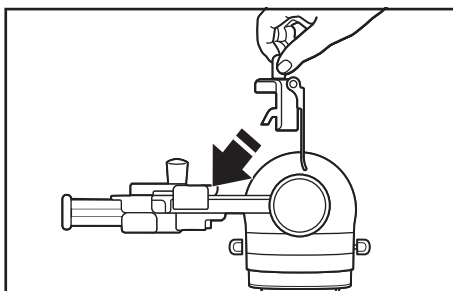


NOTE: The Food Skewer may not need to be fully inserted. For hard foods, insert approximately 2" (5 cm), or to the first mark on the Food Skewer.

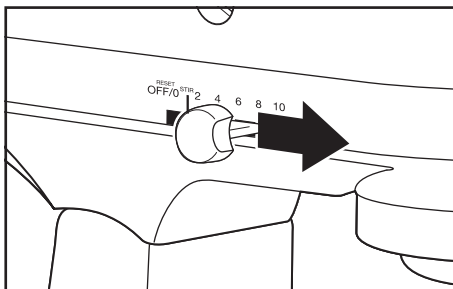
PROCESSING FRUITS & VEGETABLES

NOTE: When using the Vegetable Sheet Cutter Attachment, do not wear ties, scarves, loose clothing, long necklaces, or anything that could become entangled in the attachment; gather long hair with a clasp.

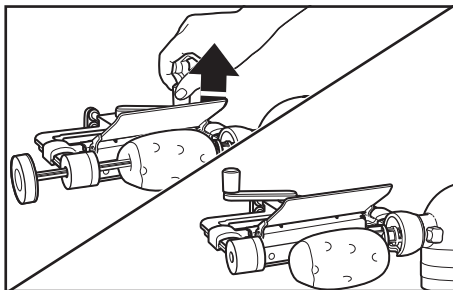
1. Insert the desired blade into the Blade Carrier at a 45 degree angle to allow proper alignment with the Attachment Main Body. Allow the blade cover to rest on the food.



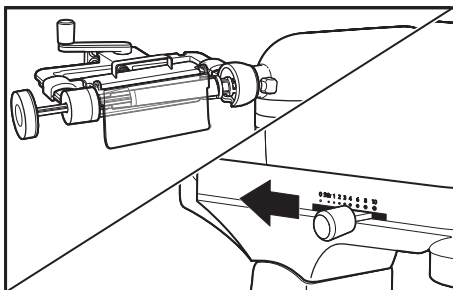
2. Turn the Stand Mixer on to Speed 2. For best results, start the Stand Mixer before releasing the blade into the food.



3. Pull towards Stand Mixer and lift up on the Blade Release Lever to unlock the Blade Carrier and rotate the Blade Carrier slowly until it comes into contact with the food before letting go.

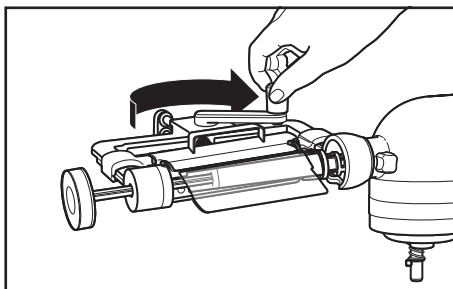


4. Once the food stops processing, turn off (0) the Stand Mixer.

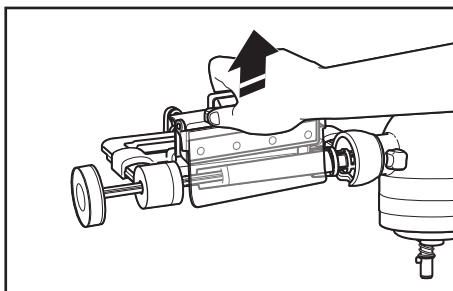


NOTE: As the attachment cuts the vegetable into sheets, it can either be one continuous sheet or several sheets. This is normal.

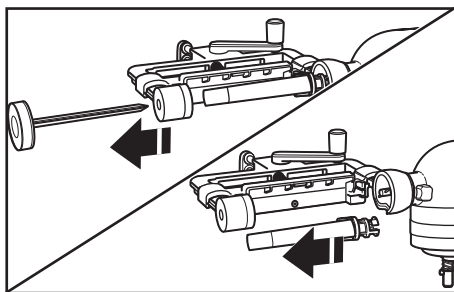
5. Rotate lever clockwise to the locked position.



6. Remove the Blade.



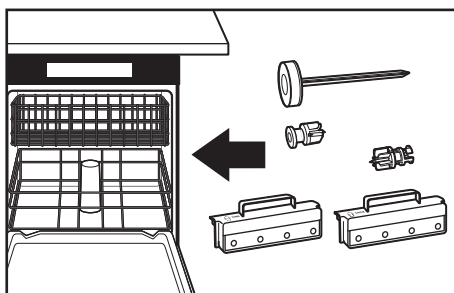
7. Remove the Food Skewer, then remove the food and adapter (if necessary). To prevent breakage, do not twist the skewer during food removal. If food is difficult to remove from Food Holder or skewer, slice into the core lengthwise to help remove it.



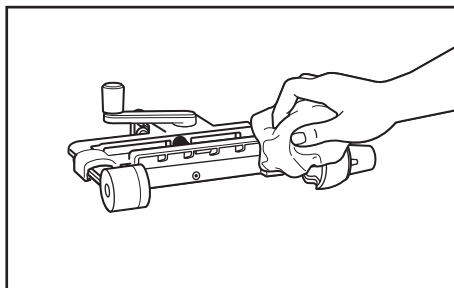
CARE AND CLEANING

IMPORTANT: Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance. To avoid damaging the finish, never wash or immerse the Main Body of the Vegetable Sheet Cutter Attachment in water or place in the dishwasher. The removable blades and accessories are dishwasher-safe.

1. After using the Vegetable Sheet Cutter Attachment, remove all blades and accessories. Wash the blades and accessory pieces in the dishwasher, top rack only.



2. Clean the Main Body of the Vegetable Sheet Cutter Attachment by hand only. Wash with a soft, damp cloth. Be sure to rinse the skewer support located in the Main Body. Dry thoroughly with a soft, dry cloth. Do not wash in the dishwasher. Do not immerse in water.



NOTE: For easier cleaning, rinse blades and other accessories immediately after each use. If food is stuck in the blades, use a knife to remove the pieces.

TROUBLESHOOTING

WARNING

Electrical Shock Hazard



Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

PROBLEM	SOLUTION
If your Stand Mixer should malfunction or fail to operate while using the Vegetable Sheet Cutter Attachment	Is the Stand Mixer plugged in?
	Is the fuse in the circuit to the Stand Mixer in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
	Did you follow the preparation suggestions in the “Vegetable Sheet Cutter Attachment Blade Chart”?
	Did you choose a blade recommended for the type of food you are processing?
	Refer to the “Owner’s Manual” that came with your Stand Mixer to find possible solutions.
If the problem cannot be corrected	See the “Limited Warranty and Service” section. Do not return the Vegetable Sheet Cutter Attachment or the Stand Mixer to the retailer; retailers do not provide service.

LIMITED WARRANTY AND SERVICE

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

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

Length of Warranty: One Year Limited Warranty from date of delivery.

1. KitchenAid Will Pay for Your Choice of:



Hassle-Free Replacement of your product. See the "Arranging for Service" section in this warranty for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at **1-800-541-6390**.

OR

The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship that existed at the time this product was purchased. Service will be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.

2. KitchenAid Will Not Pay for (What is Not Covered By This Limited Warranty):

- Commercial, non-residential, or multiple family use or use inconsistent with product instructions and manuals.
- Defects or damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire flood, or acts of God.
- Any shipping or handling costs to deliver your product to an Authorized Service Center.
- Replacement parts or repair labor costs for the product operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.
- Damages, defects, or repairs caused by unauthorized servicers or use of non-genuine or third-party parts; however, use of unauthorized service providers or non-genuine or third-party parts will not void this warranty.
- Cosmetic damage (e.g., scratches, dents, chips, and other damage to finishes), unless damage results from defects in materials and workmanship and is reported to KitchenAid within 30 days from date of delivery.
- Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments (e.g., high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals).
- Products with original, factory-installed model/serial numbers removed, altered or not easily determined.
- Incidental or consequential damages resulting from product failure.
- Consumable parts or accessories.

3. DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

Implied warranties, including any implied warranty of merchantability or implied warranty of fitness for a particular purpose, are limited to ten years or the shortest period allowed by law. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you.

4. HOW STATE LAW APPLIES

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province. Some states and provinces, such as California, do not allow for limitations on the date your warranty coverage begins, so this limitation may not apply to you.

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 product should fail within the first year of ownership due to defects in materials or workmanship, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original product returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

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

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

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – CANADA

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

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

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

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

In the United States and Puerto Rico:

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

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

Outside the United States and Puerto Rico:

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

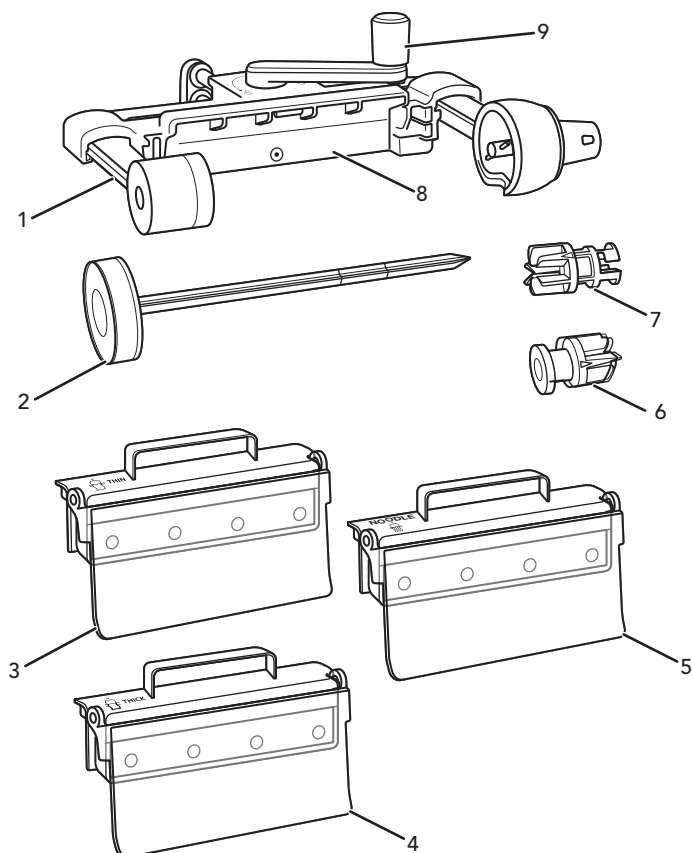
For service information in Canada:

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

For service information in Mexico:

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

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. Corps principal de l'accessoire | 5. lame à nouille |
| 2. Broche à aliment | 6. Adaptateur pour courgette/concombre (gris) |
| 3. lame fine | 7. Support à aliment |
| 4. lame épaisse | 8. Porte-lame |
| | 9. Levier de dégagement de la lame |

SÉCURITÉ DU PRODUIT

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

 **DANGER**

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

 **AVERTISSEMENT**

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

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

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

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

1. Lire toutes les instructions. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut causer des blessures.

2. Cet appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou possédant un manque d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient placées sous supervision ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
3. Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne pas immerger le batteur sur socle dans de l'eau ou tout autre liquide.
4. Éteindre l'appareil (0), le débrancher de la prise et détacher l'accessoire de l'appareil avant de le nettoyer et lorsqu'il n'est pas utilisé. Éteindre l'appareil (0) et s'assurer que le moteur s'arrête complètement avant de poser ou de retirer des pièces.
5. Garder les mains, les ustensiles ou les autres objets à l'écart du tranche-légumes en feuille, de la broche ou des pièces mobiles lors du fonctionnement afin de réduire le risque de blessures graves aux personnes ou d'endommager le tranche-légumes en feuille.
6. Éviter tout contact avec les pièces mobiles. Tenir les doigts à l'écart de l'orifice de sortie.
7. Si un morceau d'aliment se coince dans la lame ou la broche, éteindre le moteur (0) et démonter le tranche-légumes en feuille pour retirer les résidus alimentaires.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
9. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
10. Ne pas faire fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il tombe ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
11. Ne pas laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
12. Les lames sont tranchantes. Manipuler la lame avec précaution lors de sa manipulation.

- 13.** Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- 14.** Ne pas enlever les morceaux d'aliment jusqu'à ce que le batteur sur socle soit éteint (0) et que la broche arrête de tourner.
- 15.** Pour éviter d'endommager le mécanisme, ne pas immerger le corps principal du tranche-légumes en feuille dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- 16.** Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
- 17.** Consulter la section « Entretien et Nettoyage » pour obtenir des instructions sur le nettoyage des surfaces en contact avec des aliments.
- 18.** Voir aussi les Mesures de protection importantes à l'intérieur du manuel d'utilisation du batteur sur socle et/ou du guide du produit.
- 19.** Cet appareil est destiné à un usage domestique et à d'autres usages similaires comme :
 - espace de cuisine pour personnel de boutiques, bureaux et autres environnements professionnels;
 - fermes;
 - par les clients d'hôtels, de motels et d'autres types de résidences;
 - environnements de type chambres d'hôtes.

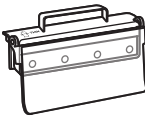
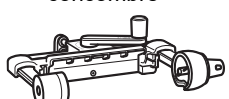
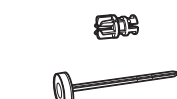
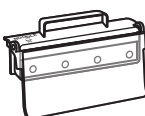
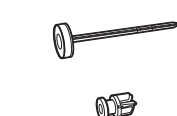
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu pour un usage domestique seulement.

MISE EN PLACE

TABLEAU DES LAMES DU TRANCHE-LÉGUMES EN FEUILLE

Choisir une lame en fonction de vos préférences. Les deux lames peuvent facilement être utilisées pour différentes recettes – p. ex., entrées cuites, roulés, sushis. Essayer les deux lames pour déterminer l'épaisseur qui vous convient.

ICÔNE	UTILISER CES PIÈCES	AVEC CES PIÈCES	ALIMENTS SUGGÉRÉS	VITESSE
 THIN	Lame fine (Thin Blade)* 	Fixer le corps principal, le support à aliment, la broche à aliment et l'adaptateur pour courgette/concombre*** 		
 THICK	Lame Épaisse (Thick Blade)** 		Courgette, pomme de terre, pomme, patate, concombre	Vitesse lente à vitesse 2
 NOODLE	Lame à nouille (Noodle Blade)**** 			

* Épaisseur de la feuille d'environ 1,3 mm.

*** L'adaptateur pour courgette/concombre ne devrait être utilisé qu'avec des aliments mous.

**Épaisseur de la feuille d'environ 1,8 mm.

**** La lame à nouille est comprise avec le modèle KSM2SCA seulement. Elle est aussi incluse dans une trousse d'accessoires (KSMSCAAP)

TABLEAU DE PRÉPARATION DES FRUITS ET LÉGUMES

REMARQUE : Pour obtenir de bons résultats, l'aliment devrait avoir un diamètre de 1,5 po à 3,5 po (3,8 cm à 8,9 cm).

ALIMENT	TYPE RECOMMANDÉ	MÉTHODE DE PRÉPARATION	BROCHE	ADAPTATEUR
Courgettes	Ferme et épais	Couper les bouts (Longueur max. : 4,5 po/11,4 cm)	Insérer au complet	Oui
Concombre				
Pomme		Laisser les bouts	Insérer à la première marque	Non
Pomme de terre	Rond et symétrique	Couper les bouts pour qu'ils soient perpendiculaires (Longueur max. : 5,5 po/14 cm)	Insérer à la première marque	Non
Patates				

REMARQUE : Peler les aliments durs comme le dolique bulbeux ou la racine de yucca avant de les trancher.

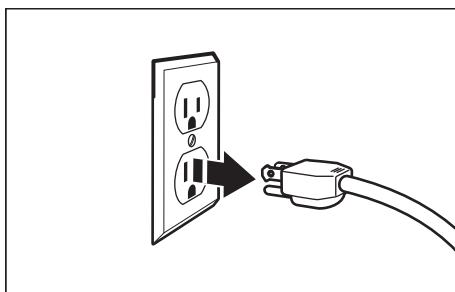
ASSEMBLAGE DU PRODUIT

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser le tranche-légumes en feuille pour la première fois, laver toutes les pièces et tous les accessoires à la main ou au lave-vaisselle (voir « Entretien et nettoyage »).

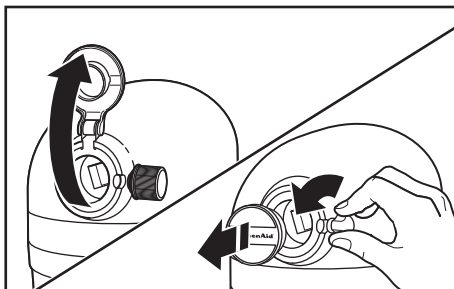
FIXER LE TRANCHE-LÉGUMES EN FEUILLE AU BATTEUR SUR SOCLE

1. Déplacer le bouton d'alimentation vers arrêt (0), puis débrancher le batteur sur socle.

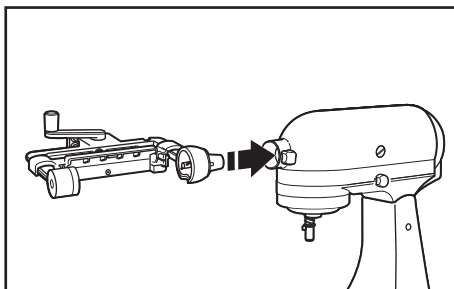


- 2. Pour les batteurs sur socle dont la prise à accessoires multifonction est équipée d'un couvercle à charnière :** Relever le couvercle pour ouvrir.

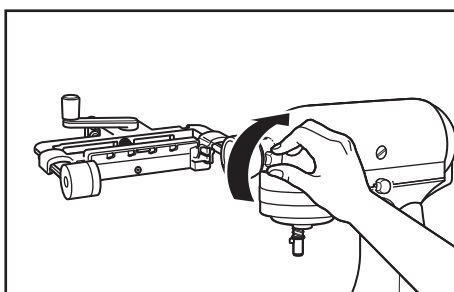
Pour les batteurs sur socle dont la prise à accessoires est équipée d'un couvercle amovible : Tourner le bouton de l'accessoire dans le sens antihoraire pour retirer le couvercle de la prise à accessoires.



- 3. Insérer le tranche-légumes en feuille dans la prise à accessoire, en s'assurant que l'arbre de commande s'adapte à la douille de prise carrée. Si nécessaire, faire tourner le tranche-légumes en feuille dans un mouvement de va-et-vient. Lorsque l'accessoire est correctement positionné, le goujon du logement de l'arbre s'insère complètement dans l'encoche du pourtour de la prise.**



- 4. Serrer le bouton d'ajustement jusqu'à ce que le tranche-légumes en feuille soit parfaitement fixé au batteur sur socle.**



UTILISATION DU PRODUIT

PRÉPARATION POUR LES CONCOMBRES/COURGETTES

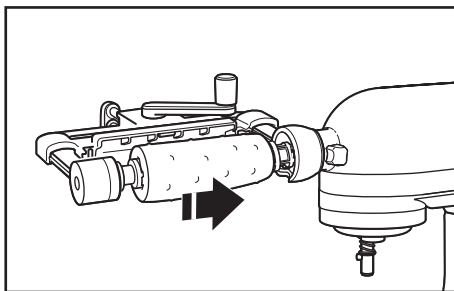
REMARQUE : Consulter le tableau « Préparation des fruits et légumes » avant de procéder.

1. Faire pivoter le levier dans le sens horaire vers la position de verrouillage.
2. Trancher des concombres et courgettes d'une longueur maximum de 4,5 po (11,4 cm).

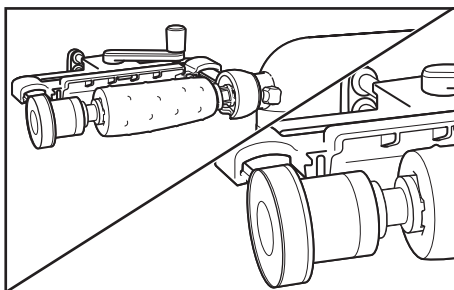
INFO-BULLE : La première marque sur la broche est située à 4,5 po (11,4 cm) de sa base.

3. Insérer le support à aliment à une extrémité et l'adaptateur pour courgette/concombre à l'autre. Utiliser les marques pour aligner le support et l'adaptateur. S'assurer que le support et l'adaptateur sont centrés,

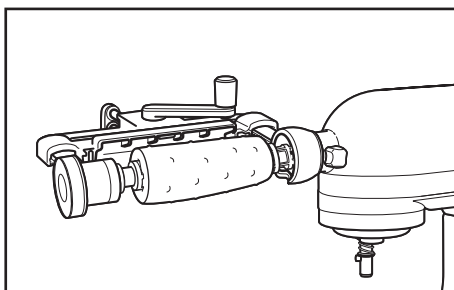
4. Placer l'aliment et le support à aliment sur le corps principal et faire tourner dans le sens horaire pour verrouiller en place.



5. Insérer la broche à aliment dans le support à broche de l'accessoire en s'assurant qu'elle traverse entièrement l'aliment. S'assurer qu'il n'y a pas d'espace entre l'embout de la broche et le support de broche sur le corps principal.



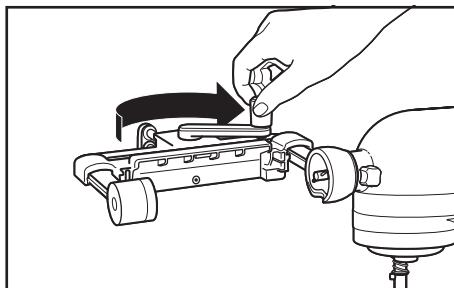
6. Une fois cette opération terminée, passer à l'étape 1 de la section « Trancher des fruits et légumes ».



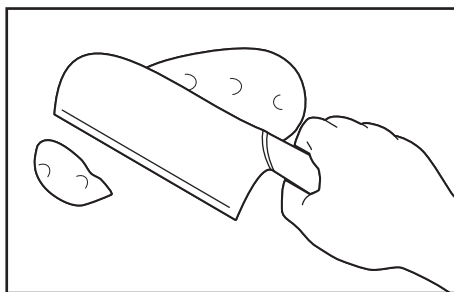
PRÉPARATION POUR LES AUTRES LÉGUMES/FRUITS

REMARQUE : Pour obtenir de bons résultats, l'aliment devrait avoir un diamètre de 1,5 po à 3,5 po (3,8 cm à 8,9 cm). Peler les aliments durs comme le dolique bulbeux ou la racine de yucca avant de les trancher.

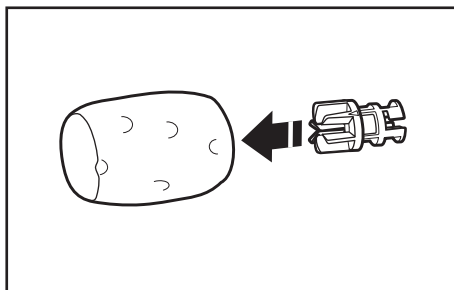
1. Faire pivoter le levier dans le sens horaire vers la position de verrouillage.



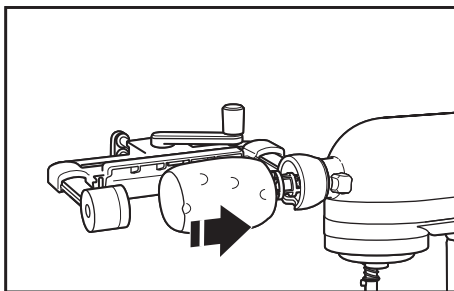
2. Couper l'aliment pour qu'il puisse être inséré sur le corps principal de l'accessoire. La taille maximum d'un aliment est d'environ 3,5 po (8,9 cm) de diamètre et de 5,5 po (14 cm) de long.



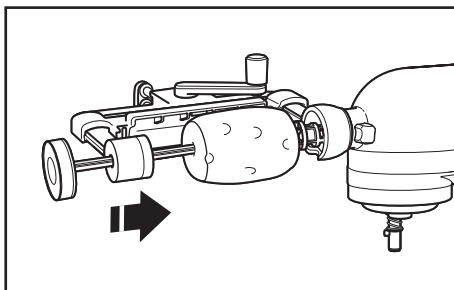
3. Insérer le support à aliment complètement au nouveau la partie central de l'aliment.



- Placer l'aliment et le support à aliment sur le corps principal et faire tourner dans le sens horaire pour verrouiller en place.



- Insérer la broche à aliment dans le support à broche, sur le corps principal de l'accessoire en s'assurant qu'elle est centrée sur l'aliment.

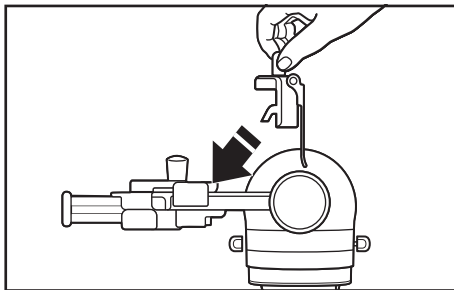


REMARQUE : Il est possible que la broche à aliment n'ait pas besoin d'être entièrement insérée. Pour les aliments durs, insérer d'environ 2 po (5 cm) ou jusqu'à la première marque sur la broche à aliment.

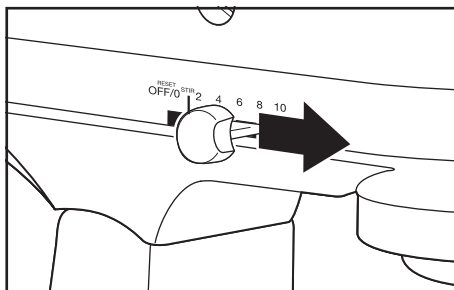
TRANCHER DES FRUITS ET LÉGUMES

REMARQUE : Ne pas porter de cravate, d'écharpe, de vêtements amples, de longs colliers ou tout autre accessoire ou vêtement qui pourrait se prendre dans le tranche-légumes en feuille; attacher les cheveux longs.

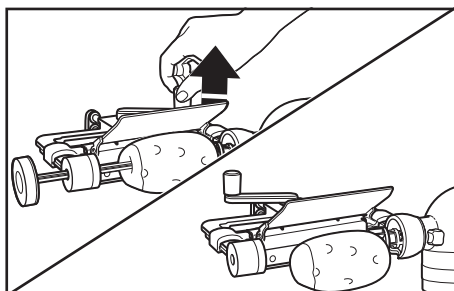
- Insérer la lame désirée dans le porte-lame à un angle de 45° pour permettre un bon alignement avec le corps principal de l'accessoire. Permettra au couvercle de lame de reposer sur l'aliment.



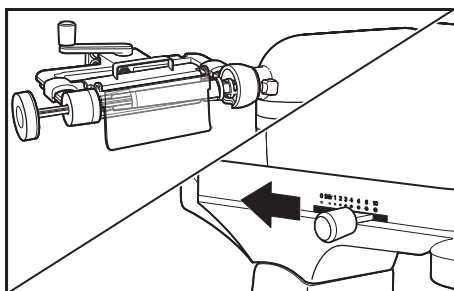
2. Régler le batteur sur socle à la vitesse 2. Pour obtenir de bons résultats, mettre le batteur sur socle en marche avant de mettre la lame en contact avec l'aliment.



3. Tirer le levier de dégagement de la lame vers le batteur sur socle et le haut pour déverrouiller le porte-lame, puis faire tourner doucement le porte-lame jusqu'à ce qu'il entre en contact avec l'aliment avant de lâcher.

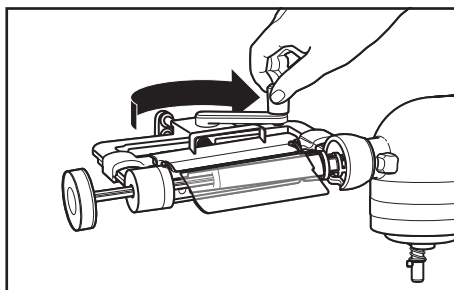


4. Une fois l'aliment tranché, arrêter (0) le batteur sur socle.

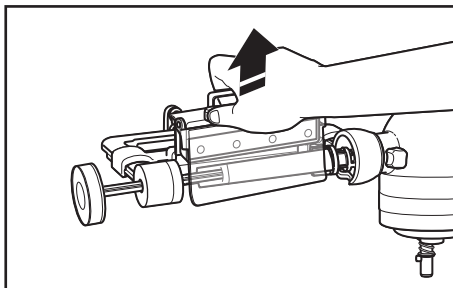


REMARQUE : Il est possible de choisir de couper l'aliment en une ou plusieurs feuilles. Ceci est normal.

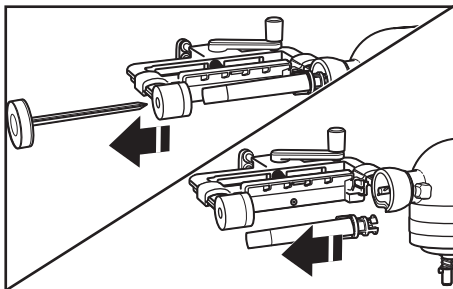
5. Faire pivoter le levier dans le sens horaire vers la position de verrouillage.



6. Retirer la lame.



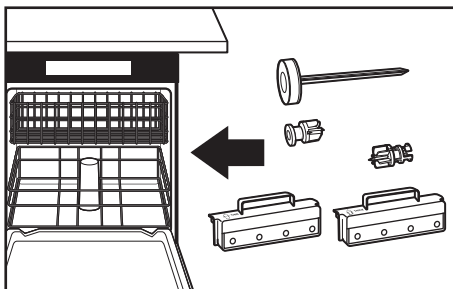
7. Retirer la broche à aliment, puis l'aliment et l'adaptateur (au besoin). Pour éviter tout dommage, ne pas tordre la broche en enlevant l'aliment. Si l'aliment est difficile à enlever du support ou de la broche, le couper jusqu'au cœur sur le sens de la longueur pour aider.



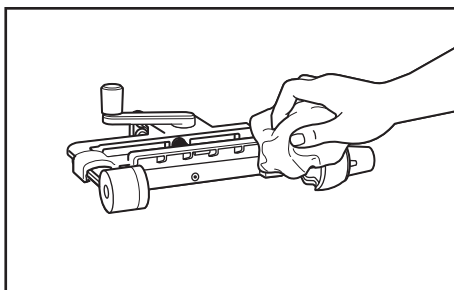
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

IMPORTANT : Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil. Pour éviter d'endommager le fini, ne jamais immerger le corps principal du tranche-légumes en feuille dans l'eau ou le laver au lave-vaisselle. Les lames et pièces amovibles sont résistantes au lave-vaisselle.

1. Après avoir utilisé le tranche-légumes en feuille, retirer toutes les lames et tous les accessoires. Laver les lames et accessoires au lave-vaisselle dans le panier supérieur.



2. Nettoyer à la main seulement le corps principal du tranche-légumes en feuille. Laver avec un linge doux et humide. S'assurer de rincer le support de broche situé sur le corps principal. Sécher soigneusement avec un chiffon doux et sec. Ne pas laver au lave-vaisselle. Ne pas immerger dans l'eau.



REMARQUE : Pour faciliter le nettoyage, rincer les lames et autres accessoires immédiatement après chaque utilisation. Si un aliment est pris sur la lame, utiliser un couteau pour en retirer les morceaux.

⚠️ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

PROBLÈME	SOLUTION
Si le batteur sur socle fonctionne mal ou ne fonctionne pas lors de l'utilisation du tranche-légumes en feuille	Le batteur sur socle est-il branché?
	Le fusible du circuit alimentant le batteur sur socle est-il en bon état? Si le circuit est raccordé à un disjoncteur, s'assurer que le circuit est fermé.
	Les suggestions de préparation dans le tableau des « Lames du tranche-légumes en feuille » ont-elles été suivies?
	La lame recommandée a-t-elle été utilisée pour le type d'aliment à trancher?
	Se référer au « Guide d'utilisation » fourni avec le batteur sur socle pour trouver des solutions.
S'il n'est pas possible de résoudre le problème	Voir la section « Garantie limitée et service ». Ne pas retourner le tranche-légumes en feuille ou le batteur sur socle au détaillant, car celui-ci n'assure aucun service après-vente.

GARANTIE LIMITÉE ET SERVICE

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

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

Durée de la garantie : Garantie limitée d'un an à compter de la date de livraison.

1. KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :



Remplacement sans difficulté du produit. Voir la section « Obtenir un service de dépannage » de la garantie pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais **1 800 541-6390** du Customer eXperience Center.

OU

Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication qui existaient au moment où ce produit a été acheté. L'intervention de dépannage sera effectuée par un Centre de Dépannage KitchenAid Agréé.

2. KitchenAid ne paiera pas pour (ce qui n'est pas couvert par cette garantie limitée) :

- Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions et manuels qui accompagnent le produit.
- Les défaillances ou dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'un incendie, d'une inondation ou d'un cas de force majeure.
- Tous frais d'expédition ou de manutention pour livrer le produit à un centre de dépannage agréé.
- Les frais des pièces de rechange ou de main-d'œuvre pour le produit lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.
- Dommages, défauts ou réparations causés par une personne d'entretien non autorisée ou l'utilisation de pièces qui ne sont pas d'origine ou d'un tiers; cependant, l'utilisation de fournisseurs de services non autorisés ou de pièces qui ne sont pas d'origine ou de tiers n'annulera pas la garantie.
- Défauts d'apparence (p. ex., les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage) subis par le fini, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à KitchenAid dans les 30 jours suivant la date de livraison.
- Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs (p. ex., des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques).
- Produits dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.
- Dommages fortuits ou indirects causés par la défaillance du produit.
- Pièces et accessoires consommables.

3. 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 dix ans ou à la plus courte période autorisée par la loi. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites 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.

4. FAÇON DONT LES LOIS DES ÉTATS S'APPLIQUENT

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre. Certaines provinces et certains États, comme la Californie, ne permettent pas de limitation sur la date de début de la couverture de la garantie, de sorte que cette limitation peut ne pas être applicable dans votre cas.

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 cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition en raison de vices de matériaux et de fabrication, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le produit d'origine nous soit retourné. Le produit de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

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

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

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LE CANADA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si le produit cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition en raison de vices de matériaux et de fabrication, nous remplacerons le produit par un appareil de remplacement identique ou comparable. Le produit de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

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

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

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

Aux États-Unis et à Porto Rico :

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

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 duquel le produit a été acheté pour savoir comment obtenir un dépannage.

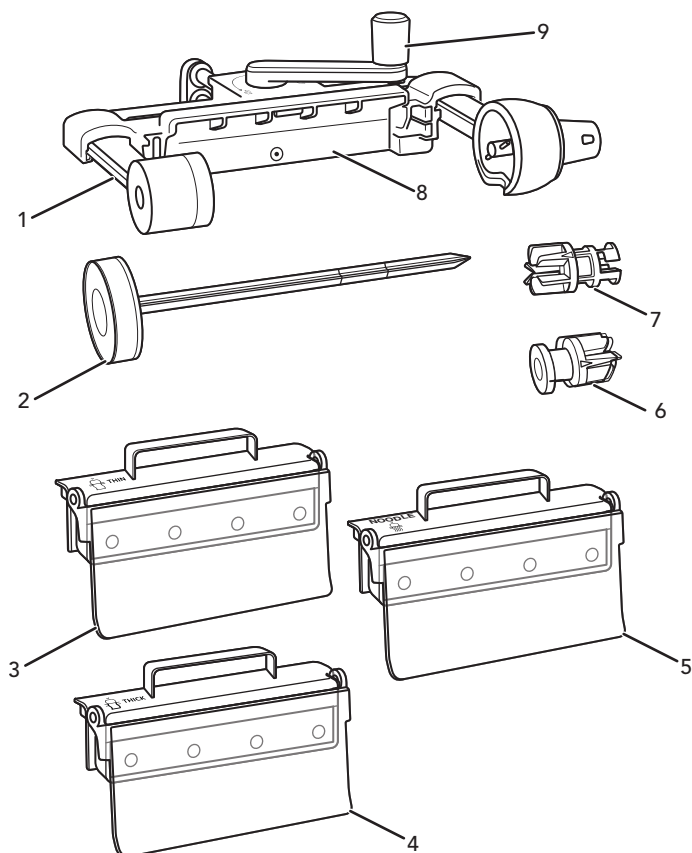
Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

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

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

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

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1. Cuerpo principal del accesorio | 5. Cortador de fideos |
| 2. Espetón para alimentos | 6. Adaptador para calabacín/pepino (gris) |
| 3. Hoja delgada | 7. Soporte para alimentos |
| 4. Hoja gruesa | 8. Portahojas |
| | 9. Palanca de liberación de la hoja |

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

⚠ PELIGRO

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Para la utilización de electrodomésticos eléctricos es importante seguir en todo momento y observar las precauciones e instrucciones de seguridad que siguen:

1. Lea todas las instrucciones. El uso indebido de un electrodoméstico puede dar como resultado lesiones personales.
2. Este electrodoméstico no es apto para que lo utilicen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia o conocimiento, a menos que se encuentre bajo supervisión o instrucción, respecto al uso del mismo, de una persona responsable de su seguridad. Se debe supervisar atentamente cuando se utilice cualquier electrodoméstico cerca de niños. Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.

3. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no ponga la batidora con base en agua ni en ningún otro líquido.
4. Apague el electrodoméstico (0), desenchúfelo del tomacorriente y separe el accesorio del electrodoméstico antes de limpiarlo y cuando no esté en uso. Apague el electrodoméstico (0) y asegúrese de que el motor pare completamente antes de meter o sacar las piezas.
5. Mantenga las manos, los utensilios y otros objetos lejos del accesorio cortador de verduras, el espetón o las piezas móviles mientras esté en funcionamiento; así reducirá el riesgo de lesiones personales graves o daños al accesorio.
6. Evite tocar las piezas que estén en movimiento. Mantenga los dedos fuera de la abertura de descarga.
7. Si se atascan alimentos en cualquier hoja o en el espetón, apague el motor (0) y desarme el accesorio cortador de verduras para retirar los restos de alimentos.
8. El uso de aditamentos/accesorios no recomendados ni vendidos por KitchenAid puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesión a las personas.
9. No utilice el electrodoméstico en exteriores.
10. No utilice ningún electrodoméstico cuyo cable o enchufe esté dañado, si el electrodoméstico no ha funcionado correctamente o si se ha caído o dañado de alguna forma. Devuelva el electrodoméstico al lugar de servicio técnico autorizado más cercano para la inspección, la reparación o el ajuste eléctrico o mecánico.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
12. Las cuchillas son filosas. Manipular con cuidado al introducir o extraer las cuchillas.
13. Nunca deje el electrodoméstico sin supervisión mientras está en funcionamiento.
14. No retire los alimentos hasta que la batidora con base esté apagada (0) y el espetón se detenga.
15. Para evitar dañar el conjunto de engranajes, no sumerja el cuerpo principal del accesorio cortador de verduras en agua ni en otros líquidos.
16. Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.

17. Consulte la sección “Cuidado y limpieza” para obtener instrucciones sobre la limpieza de superficies en contacto con los alimentos.
18. Consulte también la sección Medidas de precaución que se incluye en el Manual del propietario de la batidora con base y/o la Guía del producto.
19. Este electrodoméstico no solo está diseñado para uso doméstico sino también en aplicaciones similares tales como:
 - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
 - granjas;
 - hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial para los clientes;
 - ambientes tipo casa de huéspedes.

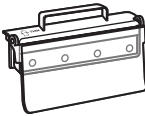
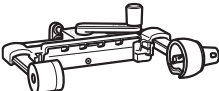
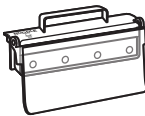
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado únicamente para uso dentro del hogar.

INTRODUCCIÓN

TABLA DE HOJAS PARA CORTADOR DE VERDURAS

Elija la hoja según su preferencia. Las dos hojas funcionan bien para muchos tipos de receta, como entradas horneadas, wraps y sushi. Pruebe con ambas hojas para identificar el grosor que desea.

ICONO	USE ESTAS PIEZAS	CON ESTAS PIEZAS	ALIMENTOS SUGERIDOS	VELOCIDAD
 THIN	Hoja delgada (Thin Blade)* 	Cuerpo principal del accesorio, Soporte para alimentos, Espetón para alimentos, y Adaptador para calabacín/pepino***	Calabacín, papa, manzana, camote, pepino	Velocidad para revolver a Velocidad 2
 THICK	Hoja gruesa (Thick Blade)** 	 		
 NOODLE	Cortador de fideos (Noodle Blade)**** 	 		

*El espesor aproximado de la lámina será de 1,3 mm.

***El adaptador para calabacín/pepino solo debe usarse con alimentos blandos.

**El espesor aproximado de la lámina será de 1,8 mm.

****El cortador de fideos está incluido solo con el modelo KSM2SCA. También está disponible en un paquete de accesorio (KSMSCAAP)

TABLA DE PREPARACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS

NOTA: Para obtener los mejores resultados, los alimentos deben tener un diámetro de 1,5 a 3,5 pulg. (3,8 a 8,9 cm).

ALIMEN- TOS	TIPO RECOMENDADO	CÓMO PREPARARLO	ESPETÓN	USAR ADAPTADOR
Calabacín	Firme y grueso	Cortar los extremos (Long. máx. 4,5"/11,4 cm)	Insertar por completo	Sí
Pepino				
Manzana		Dejar los extremos	Insertar hasta la primera marca	No
Papa	Redondo y simétrico	Cortar los extremos para hacer cuadrado (Long. máx. 5,5"/14 cm)	Insertar hasta la primera marca	No
Camote				

NOTA: Para los alimentos más duros, como jícama o mandioca, pele antes de procesar.

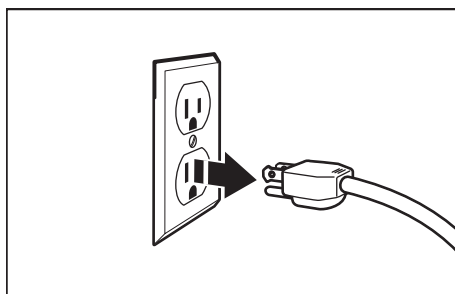
MONTAJE DEL PRODUCTO

ANTES DEL PRIMER USO

Antes de usar el accesorio cortador de verduras por primera vez, lave todas las piezas y los accesorios a mano o en la lavavajillas (consulte la sección "Cuidado y limpieza").

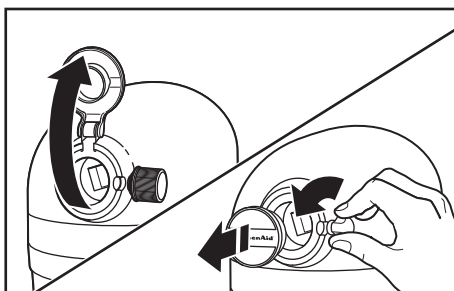
AJUSTE DEL ACCESORIO CORTADOR DE VERDURAS A LA BATIDORA CON BASE

1. Apague la batidora con base (0) y luego desenchufe.

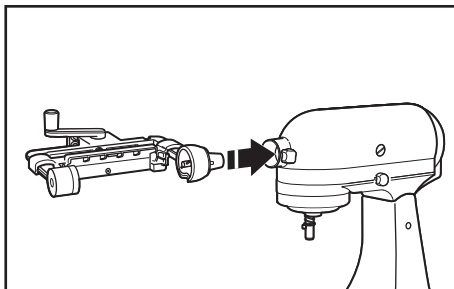


2. **Para batidoras con base con una cubierta de receptáculo para accesorio con bisagra:** Levante para abrir.

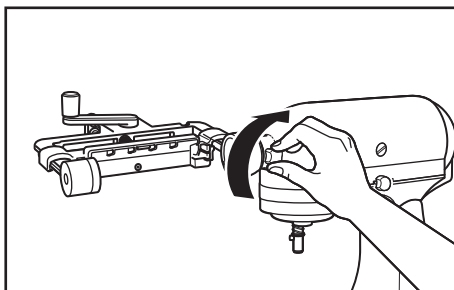
Para batidoras con base con una cubierta de receptáculo para accesorio desmontable: Gire la perilla del aditamento hacia la izquierda para quitar la cubierta del receptáculo para accesorios.



3. Inserte el accesorio cortador de verduras en el receptáculo de alimentación y asegúrese de que el eje del motor encaje en el receptáculo cuadrado. Gire el accesorio cortador de verduras hacia delante y hacia atrás si es necesario. La chaveta de la cavidad del eje se deslizará por completo en la muesca del borde del receptáculo cuando esté en la posición correcta.



4. Apriete la perilla de ajuste hasta que el accesorio cortador de verduras esté completamente fijo en la batidora con base.

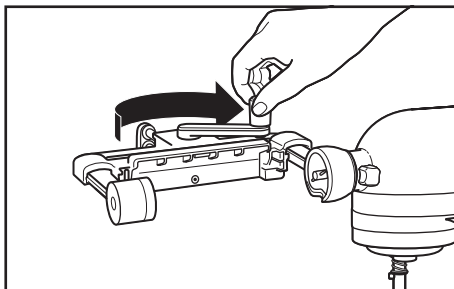


USO DEL PRODUCTO

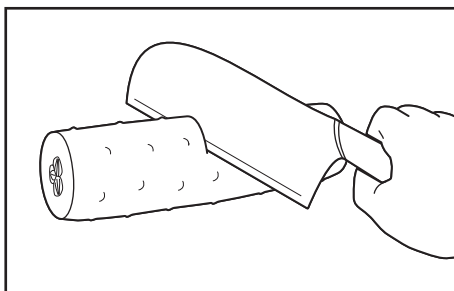
PREPARACIÓN PARA PROCESAR CALABACÍN/PEPINO

NOTA: Consulte la tabla “Preparación de frutas y verduras” antes de procesar.

1. Gire la palanca hacia la derecha a la posición de bloqueo.

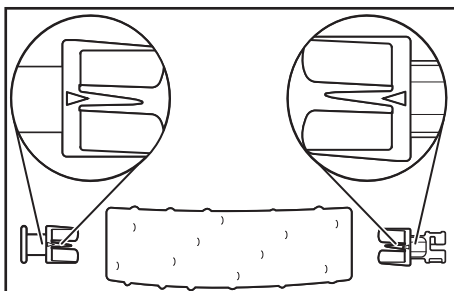


2. Corte el pepino o calabacín con una longitud máxima de 4,5 pulg. (11,4 cm).

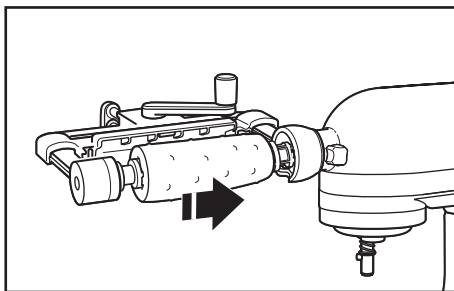


SUGERENCIA: La primera marca en el espetón para alimentos está a 4,5 pulg. (11,4 cm) desde la base redonda del espetón.

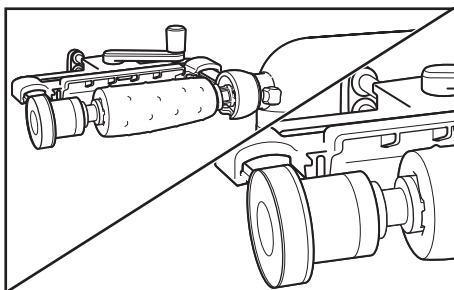
3. Inserte el soporte para alimentos en un extremo, luego el adaptador para calabacín/pepino en el otro usando las marcas para alinear el soporte y el adaptador. Asegúrese de que el soporte para alimentos y el adaptador queden centrados.



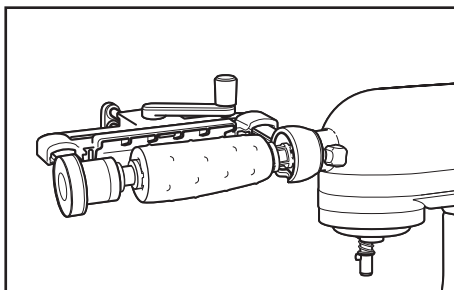
4. Coloque el alimento y el soporte en el cuerpo principal y gire hacia la izquierda para bloquearlos.



5. Inserte el espetón para alimentos en el soporte correspondiente del accesorio y asegúrese de que atraviese por completo la verdura. Verifique que no quede una brecha entre la perilla del espetón y el soporte en el cuerpo principal.



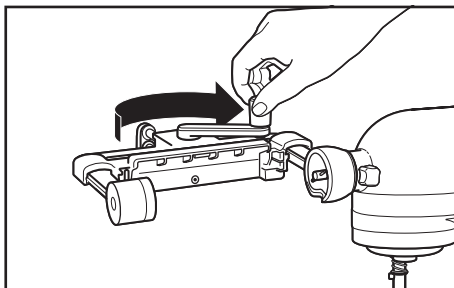
6. Una vez que esté listo, comience con el paso 1 de la sección “Procesamiento de frutas y verduras”.



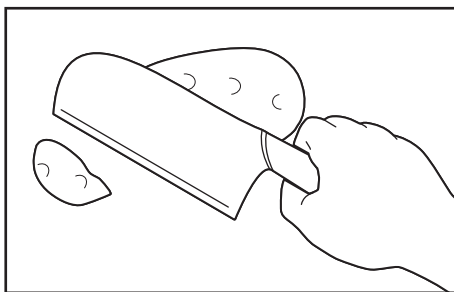
PREPARACIÓN PARA PROCESAR OTRAS FRUTAS Y VERDURAS

NOTA: Para obtener los mejores resultados, los alimentos deben tener un diámetro de 1,5 a 3,5 pulg. (3,8 a 8,9 cm). Para los alimentos más duros, como jícama o mandioca, pele antes de procesar.

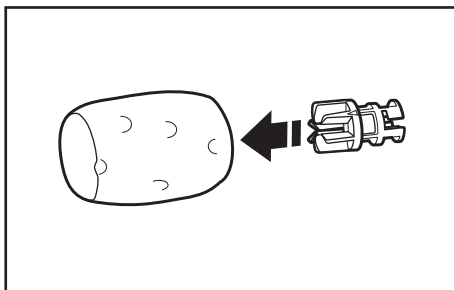
1. Gire la palanca hacia la derecha a la posición de bloqueo.



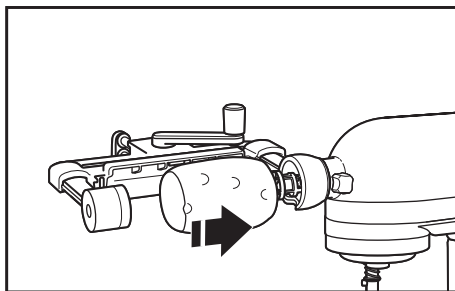
2. Corte los alimentos de manera que se ajusten al cuerpo principal del accesorio. El tamaño máximo del alimento debe ser aproximadamente 3,5 pulg. (8,9 cm) de diámetro y 5,5 pulg. (14 cm) de largo.



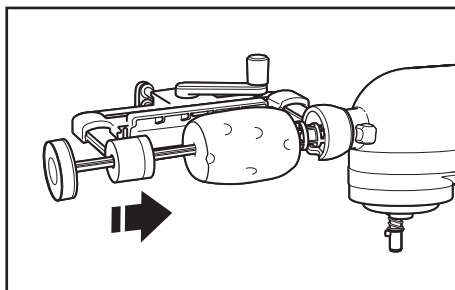
3. Inserte por completo el soporte a través del centro del alimento.



- Coloque el alimento y el soporte en el cuerpo principal y gire hacia la izquierda para bloquearlos.



- Inserte el espetón para alimentos en el soporte correspondiente del cuerpo principal del accesorio y asegúrese de que quede centrado en el alimento.

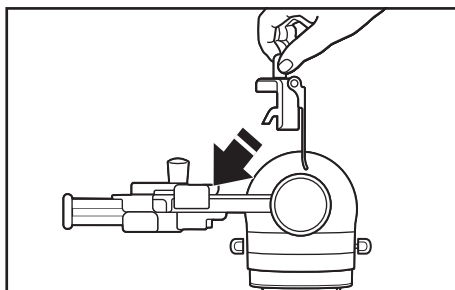


NOTA: El espetón para alimentos no necesita quedar insertado por completo. En el caso de alimentos duros, inserte aproximadamente 2 pulg. (5 cm) o hasta la primera marca del espetón.

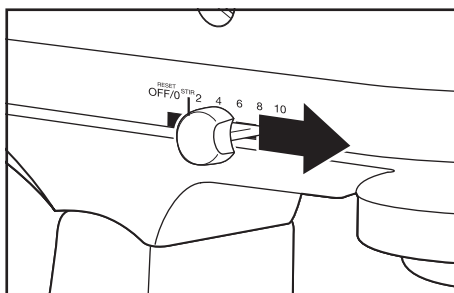
PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS

NOTA: Cuando utilice el accesorio cortador de verduras, no use corbata, bufanda, ropa suelta, collares largos ni nada que pudiera atorarse en el accesorio. Si tiene el cabello largo, amárreselo.

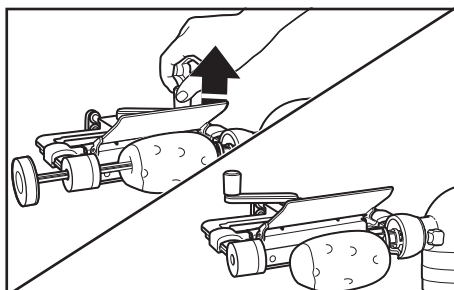
- Inserte la hoja que desea en el portahojas en un ángulo de 45 grados para permitir una alineación adecuada con el cuerpo principal del accesorio. Permita que la cubierta de la hoja descansa sobre el alimento.



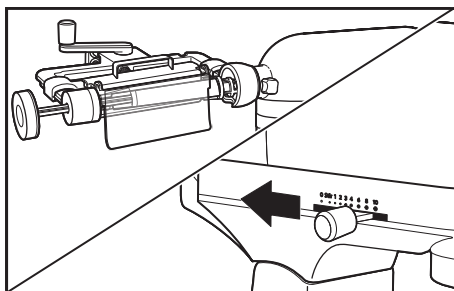
2. Encienda la batidora con base a velocidad 2. Para obtener los mejores resultados, encienda la batidora con base antes de liberar la hoja en el alimento.



3. Tire hacia la batidora con base y levante la palanca de liberación de la hoja para desbloquear el portahojas. Gire el portahojas lentamente hasta que entre en contacto con el alimento y suelte.

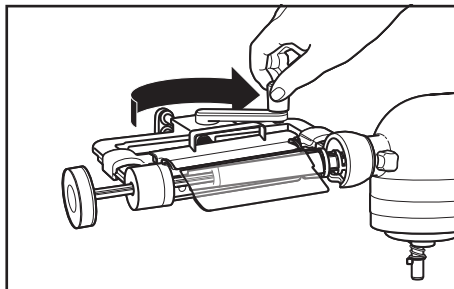


4. Cuando termine el procesamiento, apague (0) la batidora con base.

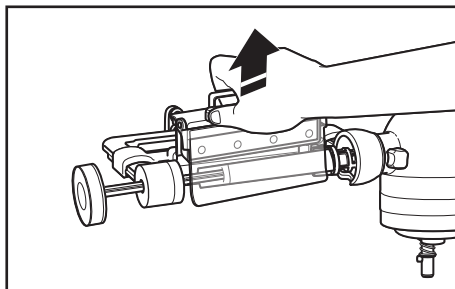


NOTA: El accesorio puede cortar la verdura en varias láminas o en una lámina continua. Esto es normal.

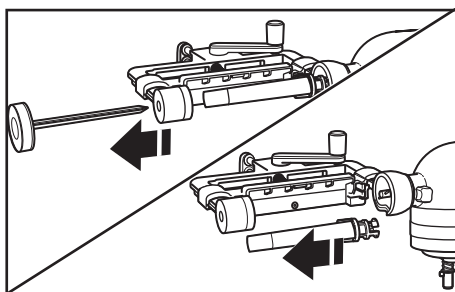
5. Gire la palanca hacia la derecha a la posición de bloqueo.



6. Retire la hoja.



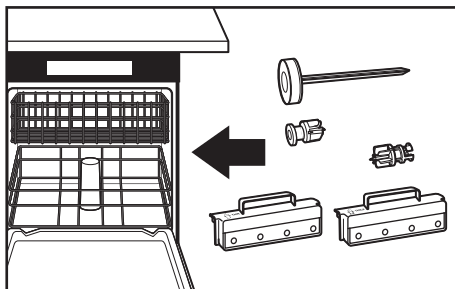
7. Retire el espetón para alimentos, luego el alimento y el adaptador (si es necesario). Para evitar roturas, no gire el espetón al sacar el alimento. Si resulta difícil sacar el alimento del soporte o el espetón, córtelo hasta el centro en forma longitudinal.



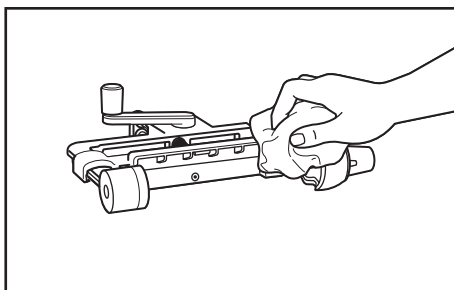
CUIDADO Y LIMPIEZA

IMPORTANTE: Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo. Para evitar daños en el acabado, nunca lave ni sumerja el cuerpo principal del accesorio cortador de verduras automatizado en agua ni lo coloque en la lavavajillas. Las hojas extraíbles y los accesorios se pueden colocar en la lavavajillas.

1. Después de usar el accesorio cortador de verduras, retire todas las hojas y accesorios. Lave las cuchillas y piezas de los accesorios solo en la cesta superior del lavavajillas.



2. Limpie el cuerpo principal del accesorio cortador de verduras a mano. Lave con un paño suave húmedo. Asegúrese de limpiar el soporte del espetón que se encuentra en el cuerpo principal. Seque meticulosamente con un paño suave. No la lave en el lavavajillas. No lo sumerja en el agua.



NOTA: Para una limpieza más simple, enjuague las hojas y otros accesorios inmediatamente después de usarlos. Si queda alimento pegado en las hojas, use un cuchillo para retirarlo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o un choque eléctrico.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Si su batidora con base funciona mal o no funciona mientras usa el accesorio cortador de verduras	¿Está enchufada la batidora con base?
	¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va a la batidora con base? Si tiene una caja de disyuntores, asegúrese de que el circuito esté cerrado.
	¿Siguió las sugerencias para la preparación que se presentan en “Tabla de hojas del accesorio cortador de verduras”?
	¿Seleccionó una hoja recomendada para el tipo de alimento que rebanará/cortará en juliana?
	Consulte el “Manual del propietario” que se incluye con la batidora con base para buscar soluciones posibles.
Si no se puede solucionar el problema	Consulte la sección “Garantía limitada y servicio”. No devuelva el accesorio cortador de verduras ni la batidora con base a la tienda, dado que ellos no brindan servicio técnico.

GARANTÍA LIMITADA Y SERVICIO

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

Esta garantía limitada se extiende al comprador original y a cualquier propietario subsiguiente para el producto operado en los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía: Garantía limitada de un año a partir de la fecha de entrega.

1. KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:



Reemplazo sin complicaciones de su producto. Consulte la sección "Cómo obtener servicio técnico" en esta garantía para obtener detalles acerca de la obtención de servicio técnico o llame sin cargo a nuestro Customer eXperience Center al **1-800-541-6390**.

O BIEN

Las piezas de repuesto y los costos de mano de obra de reparación para corregir los defectos de materiales y mano de obra existentes en el momento de la compra de este producto. El servicio será proporcionado por un Centro de Servicio Autorizado por KitchenAid.

2. KitchenAid no pagará (lo que no está cubierto por esta garantía limitada):

- Uso comercial, no residencial o familiar múltiple o uso diferente del indicado en las instrucciones y manuales del producto.
- Defectos o daños causados por accidente, uso indebido, abuso, alteración incendio, inundación, actos fortuitos.
- Cualquier gasto de envío o manejo para llevar el producto a un centro de servicio autorizado.
- Piezas de repuesto o costos de mano de obra de reparación para el producto operado fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.
- Daños, defectos o reparaciones causados por servicios no autorizados o uso de piezas no originales o de terceros; sin embargo, el uso de proveedores de servicios no autorizados o piezas no originales o de terceros no anulará esta garantía.
- Daños estéticos, (es decir, rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado), a menos que estos se deban a defectos en los materiales o la mano de obra, y se le informe a KitchenAid en un lapso de 30 días a partir de la fecha de compra.
- Cambio de color, herrumbre u óxido de superficies causados por ambientes cáusticos o corrosivos, (por ejemplo, altas concentraciones de sal, alta humedad o condensación o exposición a sustancias químicas).
- Productos con números de modelo/serie originales instalados de fábrica que se hayan removido, alterado o que no se puedan identificar con facilidad.
- Daños incidentales o consecuentes derivados de la falla del producto.
- Piezas consumibles o accesorios.

3. EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

Las garantías implícitas, incluso cualquier garantía implícita de comerciabilidad o garantía implícita de adecuación para un propósito particular, están limitadas a diez 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 antes indicada quizá no le corresponda.

4. CÓMO SE APLICA LA LEY ESTATAL

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que también tenga otros derechos que varíen de un estado a otro o de una provincia a otra. Algunos estados y provincias, como California, no permiten limitaciones en la fecha de inicio de la cobertura de la garantía, por lo que es posible que esta limitación no se aplique en su caso.

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

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

Si su producto fallara después de la compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente sin cargo al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un reclamo. Proporcione al consultor su dirección de envío completa (no números de apartado postal).

Cuando reciba su producto de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepagada para empacar su producto original y devolverlo a KitchenAid.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: CANADÁ

Estamos tan seguros de que la calidad de nuestros productos cumple con los exigentes estándares de la marca KitchenAid que, si su producto fallara durante el primer año de propiedad debido a defectos en materiales o mano de obra, lo sustituiremos por un producto idéntico o comparable. La unidad de reemplazo también estará cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su producto fallara después de la compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente sin cargo al **1-800-807-8777**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

Cuando reciba su producto de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepagada para empacar su producto original y devolverlo a KitchenAid.

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

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

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

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

Fuera de Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte al distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró su producto para pedir información sobre cómo obtener el servicio.

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**.

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



PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS

QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS

PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O DEVOLUCIONES

USA: 1.800.541.6390 | KitchenAid.com

CANADA: 1.800.807.6777 | KitchenAid.ca

MEXICO: KitchenAid.com.mx

LATIN AMERICA: KitchenAid-Latam.com

KitchenAid®

®/™ ©2024 KitchenAid. All rights reserved.

The design of the stand mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.