

# KitchenAid®

## FOOD SLICER/SHREDDER ATTACHMENT

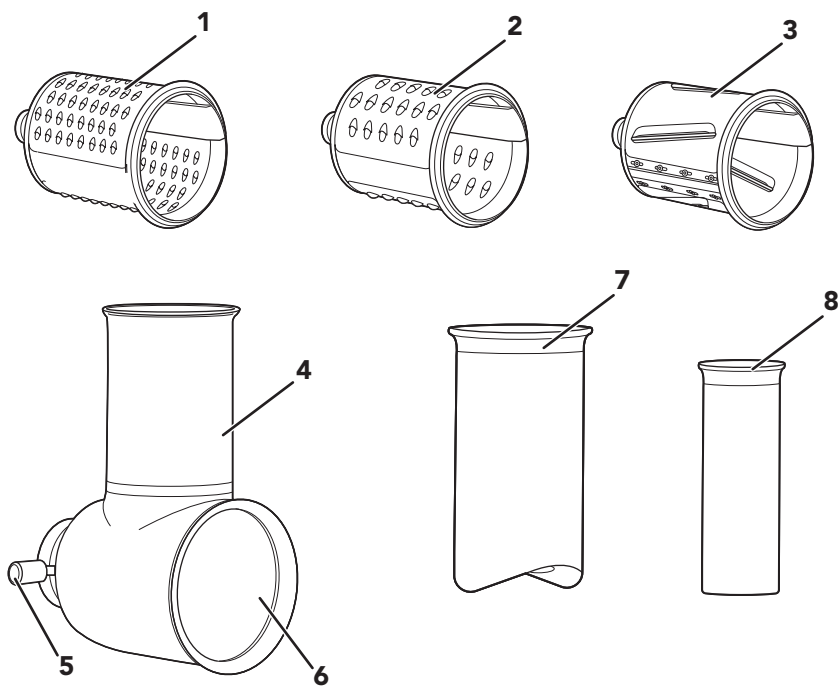
KSMVSA, KSM2GSSA, KSM2FPPA  
PRODUCT GUIDE



---

W11668768A

# PARTS AND FEATURES



- |                           |                       |
|---------------------------|-----------------------|
| 1. Medium Shredding Blade | 5. Release Lever      |
| 2. Coarse Shredding Blade | 6. Attachment Housing |
| 3. Slicing Blade          | 7. Large Food Pusher  |
| 4. Feed Tube              | 8. Small Food Pusher  |

# 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. Turn the Stand Mixer off (Off/0) (and detach the attachments from the Stand Mixer) after each use of the attachment and before cleaning. Make sure motor stops completely before disassembling.
3. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Keep hands, utensils or other objects away from the attachment with Shredding, and Slicing Blades, or moving parts while it is in operation to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the attachment.

5. If food becomes lodged in any blade or the Feed Tube, turn the motor off (Off/0) and disassemble the attachment to remove the remaining food.
6. Avoid contacting moving parts. Keep fingers out of discharge opening.
7. The use of accessories/attachments, including canning Jars, not recommended or sold by KitchenAid may cause a risk of fire or injury to persons.
8. Never feed food by hand. Always use the Food Pusher.
9. Blades are sharp. Handle thoroughly when inserting or removing blades.
10. Do not remove food until Stand Mixer is off (Off/0) and the blade stops.
11. Do not use the appliance if the driver mechanism or rotating parts are damaged. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.
12. Do not let the Stand Mixer cord hang over the edge of table or counter.
13. Also see the Important Safeguards section included in the Stand Mixer Owner's Manual and/or the online Product Guide.
14. To avoid damage do not immerse the Attachment Housing in water or other liquids.
15. Do not use the appliance outdoors.
16. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**This product is designed for household use only.**

**⚠ WARNING**



**Rotating Blade Hazard**

- Always use food pusher.**
- Keep fingers out of openings.**
- Keep away from children.**
- Failure to do so can result in amputation or cuts.**

**NOTE:** For best results, feed only one item at a time into the Feed Tube (ex. carrot). Do not feed items into the Feed Tube by hand; always use the Food Pushers. If food remains in the Fresh Prep Slicer/Shredder Attachment after running, stop the Fresh Prep Slicer/Shredder Attachment, remove the remaining items, and place back into the Feed Tube to shred or slice again.

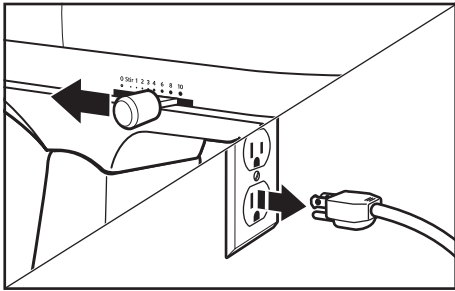
| USE THESE PARTS        | WITH THESE PARTS                       | SUGGESTED FOODS                                        | SPEED |
|------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------|
| Medium Shredding Blade | Housing and Small or Large Food Pusher | Cauliflower, beets, carrots, cheese                    | 4     |
| Coarse Shredding Blade |                                        | Zucchini, potatoes, cheese                             |       |
| Slicing Blade          |                                        | Carrots, cucumber, zucchini, potatoes, cabbage (shred) |       |

**FOR DETAILED INFORMATION ON USING THE FRESH PREP SLICER/SHREDDER ATTACHMENT**

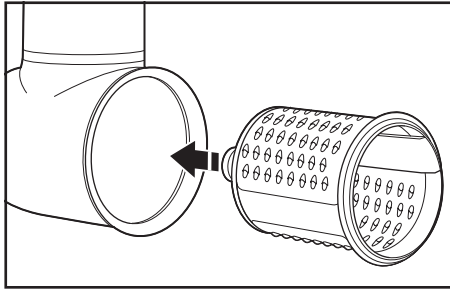
Visit [www.kitchenaid.com/quickstart](http://www.kitchenaid.com/quickstart) for additional instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Fresh Prep Slicer/Shredder Attachment.

**PRODUCT ASSEMBLY**

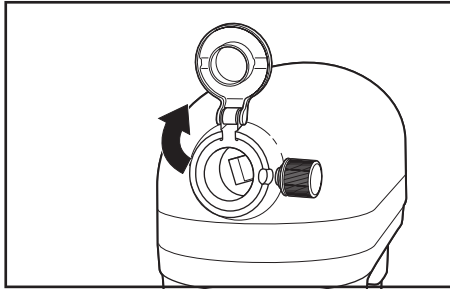
1. Turn the Stand Mixer off (Off/0) and then unplug.



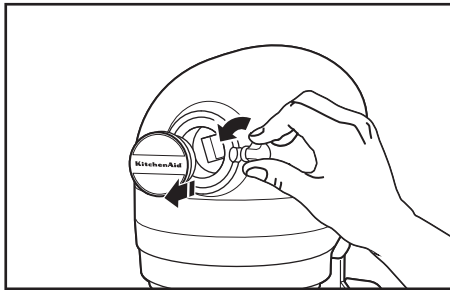
2. Slide the blade you want to use into the housing. You will hear a click when the blade snaps into place properly on the drive shaft.



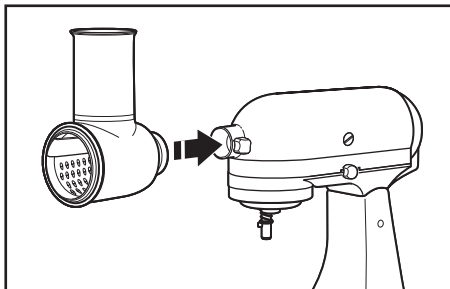
3. **For Stand Mixers with a hinged attachment hub cover:** Flip up to open.



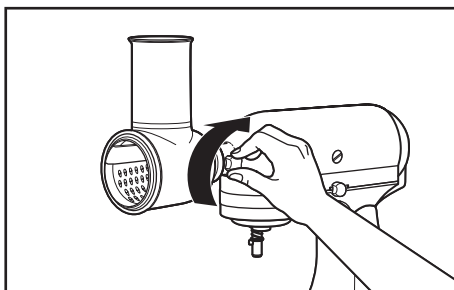
4. **For Stand Mixers with a removable attachment hub cover:** Turn the attachment knob counterclockwise to remove attachment hub cover.



5. Insert the attachment shaft housing into the attachment hub.



6. Tighten the Stand Mixer attachment hub knob until the attachment is completely secured to the Stand Mixer.

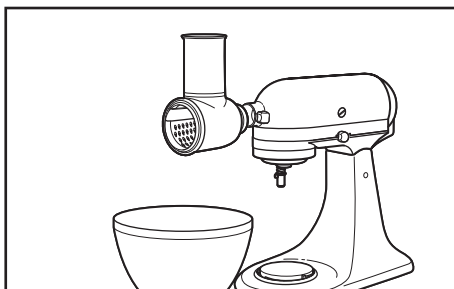


## PRODUCT USAGE

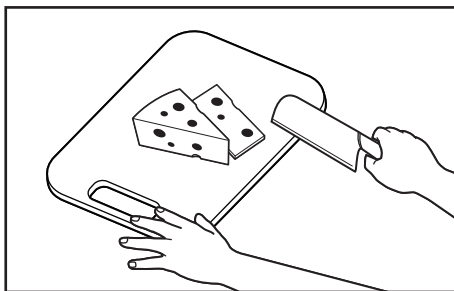
**NOTE:** For best results, feed only one item at a time into the Feed Tube (ex. carrot).

Do not feed items into the Feed Tube by hand; always use the Food Pushers. If food remains in the Fresh Prep Slicer/Shredder Attachment after running, turn the Stand Mixer to off (Off/0), remove the remaining items, and place back into the Feed Tube to shred or slice again.

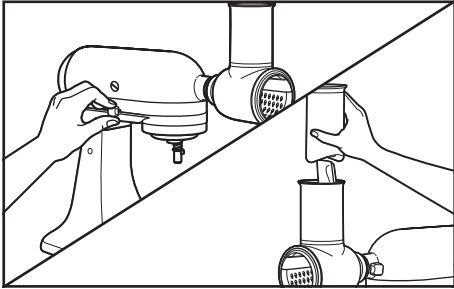
1. Place a large bowl under the Fresh Prep Slicer/Shredder Attachment to catch food as it comes out.



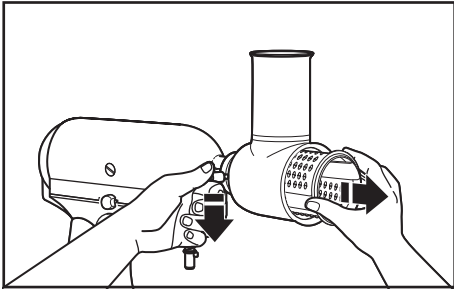
2. Cut food into small or pieces sized to fit into the Feed Tube.



3. Turn the Stand Mixer to speed 4 and feed food into the Feed Tube using Food Pusher.



4. Push down on the Release Lever and pull out the blade, in order to change to a new blade.

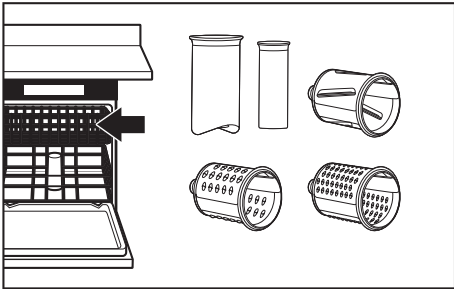


## CARE AND CLEANING

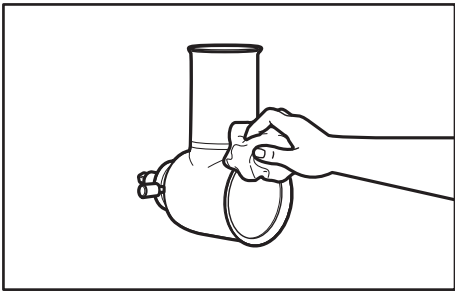
**IMPORTANT:** Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

**IMPORTANT:** The housing of the Fresh Prep Slicer/Shredder Attachment must be hand washed only using warm, soapy water. The Fresh Prep Slicer/Shredder Attachment blades and accessories are dishwasher safe, top rack only.

1. After using the Fresh Prep Slicer/ Shredder attachment, remove all blades and accessory items. Wash the blades and accessories in the dishwasher, top rack only.



2. Clean the housing of the Fresh Prep Slicer/ Shredder Attachment by hand only. Wash with a soft, damp cloth. Dry thoroughly with a soft dry cloth. Do not wash in the dishwasher.



**NOTE:** For best cleaning, rinse blades immediately after use. If necessary, use a dish washing brush.

## TROUBLESHOOTING

| PROBLEM                                                                                                                                     | SOLUTION                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| If your Stand Mixer should malfunction or fail to operate while using the Fresh Prep Slicer/Shredder Attachment, please check the following | Did you follow the preparation suggestions in the “Fresh Prep Slicer/ Shredder Attachment blade chart”?                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | Did you choose a blade recommended for the type of food you are slicing/ shredding?                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | Is the Stand Mixer plugged in? Refer to the Owner’s Manual and/or the online Product Guide that came with your Stand Mixer to find possible solutions.                                                     |
|                                                                                                                                             | Is the fuse in the circuit to the Stand Mixer in working order? Refer to the Owner’s Manual and/or the online Product Guide that came with your Stand Mixer to find possible solutions.                    |
| If the problem is not due to one of the above items                                                                                         | See the “Arranging for Service” section in the “Warranty and Service”.<br><br>Do not return the Fresh Prep Slicer/ Shredder Attachment or the Stand Mixer to the retailer, as they 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.

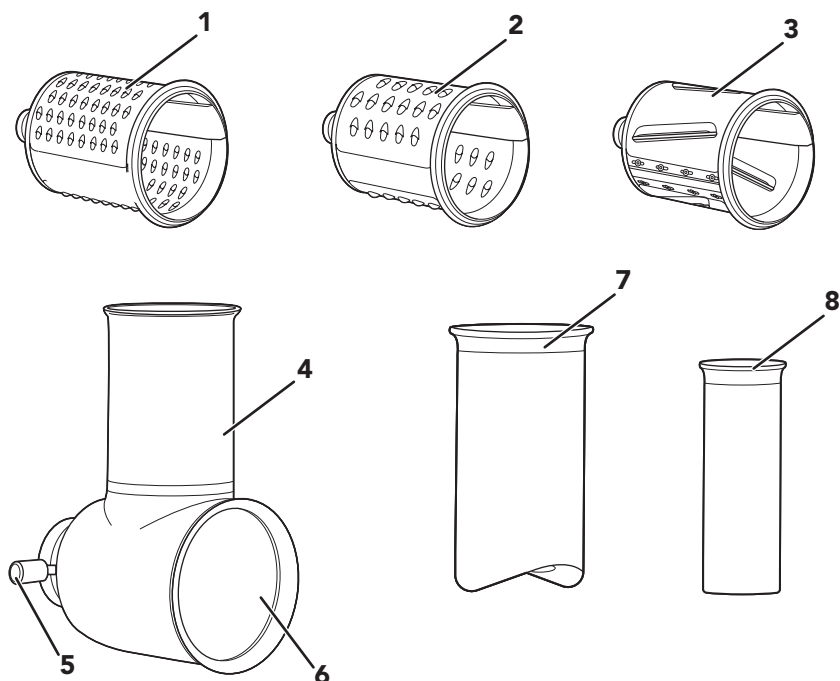
**For service information in Canada:**

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

**For service information in Mexico:**

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

# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



- 1. Lame pour râper moyenne
- 2. Lame pour râper grossièrement
- 3. Lame pour trancher
- 4. Tube d'alimentation

- 5. Levier de dégagement
- 6. Logement à accessoires
- 7. Poussoir de grande taille
- 8. Poussoir de petite taille

## 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. Éteindre le batteur sur socle (Off/0) (et retirer les accessoires du batteur sur socle) après chaque utilisation du pousoir à saucisses et avant de le nettoyer. S'assurer que le moteur est complètement arrêté avant de commencer le démontage.

3. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant pas suffisamment d'expérience. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'on utilise un appareil ménager à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Garder les mains, les ustensiles ou autres objets à l'écart de l'accessoire avec lame pour râper et trancher ou des pièces mobiles lors du fonctionnement afin de réduire le risque de blessures graves aux personnes ou d'endommager l'accessoire.
5. Si un morceau d'aliment se bloque dans une lame ou le tube d'alimentation, éteindre le moteur (Off/0) et démonter l'accessoire pour retirer les résidus alimentaires.
6. Éviter tout contact avec les pièces mobiles. Tenir les doigts à l'écart de l'orifice de sortie.
7. L'utilisation d'accessoires (y compris de bocaux de mise en conserve) non recommandés ou vendus par KitchenAid peut causer un risque d'incendie ou de blessures.
8. Ne jamais introduire les aliments à la main. Toujours utiliser le poussoir pour introduire les aliments.
9. Les lames sont tranchantes. Manipuler la lame avec soigneusement lors de sa manipulation.
10. Ne pas enlever les morceaux d'aliment avant que le batteur sur socle soit arrêté (Off/0) et que la lame arrête de tourner.
11. Ne pas utiliser l'appareil si le mécanisme d'entraînement ou toute autre pièce rotative est endommagé. Communiquer par téléphone avec le service à la clientèle du fabricant pour obtenir des renseignements sur la vérification, la réparation et le réglage de l'appareil.
12. Ne pas laisser le cordon du batteur sur socle pendre du bord de la table ou du comptoir.
13. Voir aussi les Mesures de protection importantes à l'intérieur du manuel d'utilisation du batteur sur socle et/ou le guide du produit en ligne.
14. Pour éviter tout dommage, ne pas laver ou immerger le logement à accessoires dans de l'eau ou tout autre liquide.
15. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.

16. Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu pour un usage domestique seulement.

### MISE EN PLACE

#### **AVERTISSEMENT**



##### **Danger avec la lame rotative**

**Toujours utiliser un poussoir pour introduire les aliments.**

**Ne pas approcher les doigts des ouvertures.**

**Conserver hors de portée des enfants.**

**Le non-respect de ces instructions peut causer une amputation ou des coupures.**

**REMARQUE :** Pour obtenir de bons résultats, n'insérer qu'un seul aliment à la fois dans le tube d'alimentation (p. ex., une carotte). Ne pas insérer à la main des aliments dans le tube d'alimentation; toujours utiliser les poussoirs. S'il y a toujours des aliments dans la trancheuse/râpe pour préparation d'aliments frais après utilisation, arrêter l'accessoire, retirer les aliments restants et remettre dans le tube d'alimentation pour trancher ou râper de nouveau.

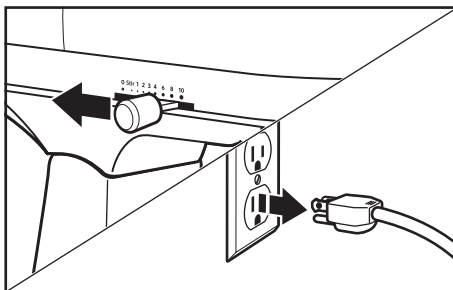
| UTILISER CES PIÈCES           | AVEC CES PIÈCES                     | ALIMENTS SUGGÉRÉS                                              | VITESSE |
|-------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------|
| Lame pour râper moyenne       | Logement et petit ou grand poussoir | Chou-fleur, betteraves, carottes, fromage                      | 4       |
| Lame pour râper grossièrement |                                     | Courgette, pommes de terre, fromage                            |         |
| Lame pour trancher            |                                     | Carottes, concombre, courgette, pommes de terre, choux (râper) |         |

#### **POUR OBTENIR DES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR L'UTILISATION DE LA TRANCHEUSE/RÂPE POUR PRÉPARATION D'ALIMENTS FRAIS**

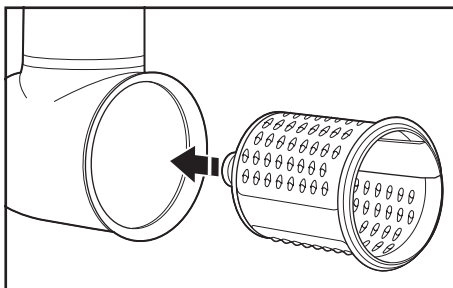
Visiter le [www.kitchenaid.com/quickstart](http://www.kitchenaid.com/quickstart) pour obtenir des instructions supplémentaires incluant des vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon d'utiliser la trancheuse/râpe pour préparation d'aliments frais.

# ASSEMBLAGE DU PRODUIT

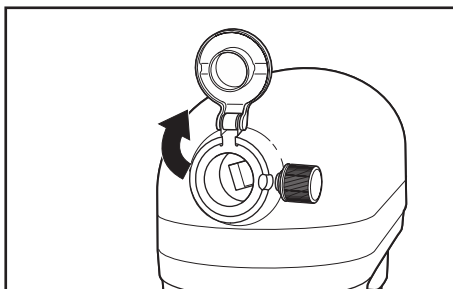
1. Déplacer le bouton d'alimentation vers (Off/0), puis débrancher le batteur sur socle.



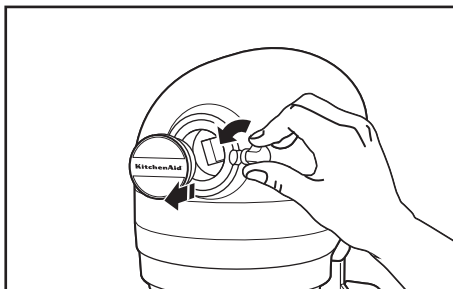
2. Glisser la lame désirée dans le logement. Un clic se fait entendre lorsque la lame est dans la bonne position sur l'arbre.



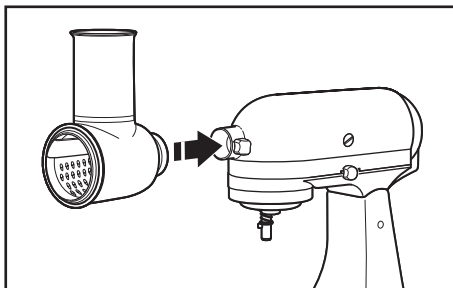
3. Pour les batteurs sur socle dont la prise à accessoires multifonction est équipée d'un couvercle à charnière : Relever le couvercle pour ouvrir.



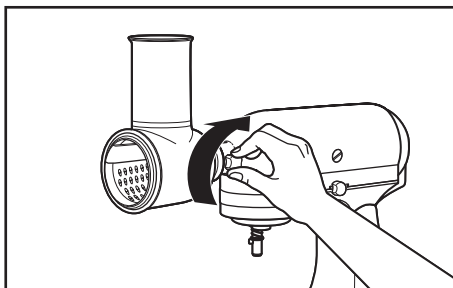
4. Pour les batteurs sur socle dont la prise à accessoires multifonction est équipée d'un couvercle amovible : Tourner le bouton de l'accessoire dans le sens antihoraire pour retirer le couvercle de la prise à accessoires.



5. Insérer le logement de l'arbre de l'accessoire dans la prise à accessoires.



6. Serrer le bouton de la prise à accessoires du batteur sur socle jusqu'à ce que l'accessoire y soit parfaitement fixé.

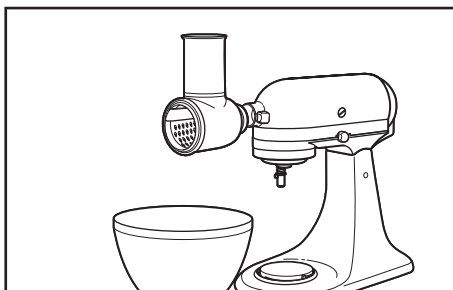


## UTILISATION DU PRODUIT

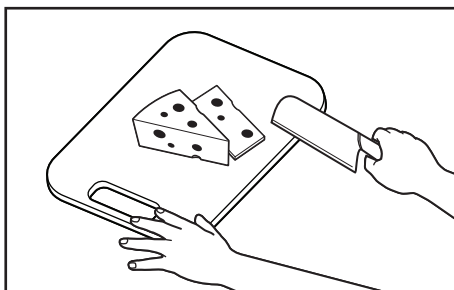
**REMARQUE :** Pour obtenir de bons résultats, n'insérer qu'un seul aliment à la fois dans le tube d'alimentation (p. ex., une carotte).

Ne pas insérer à la main des aliments dans le tube d'alimentation; toujours utiliser les poussoirs. S'il y a toujours des aliments dans la trancheuse/râpe pour préparation d'aliments frais après utilisation, arrêter le batteur sur socle (Off/0), retirer les aliments restants et les remettre dans le tube d'alimentation pour trancher ou râper de nouveau.

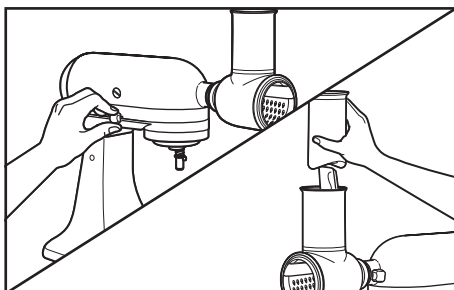
1. Placer un grand bol sous la trancheuse/râpe pour préparation d'aliments frais pour recueillir les aliments qui sortent de l'appareil.



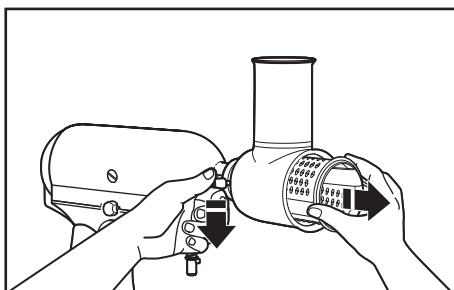
2. Couper les aliments en petites lanières ou en morceaux pour insertion dans le tube d'alimentation.



3. Mettre en marche le batteur sur socle à la vitesse 4 et introduire les aliments dans le tube d'introduction à l'aide du poussoir.



4. Appuyer vers le bas pour libérer le levier et tirer sur la lame pour la faire sortir.

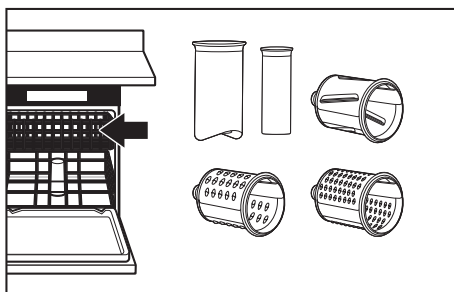


## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

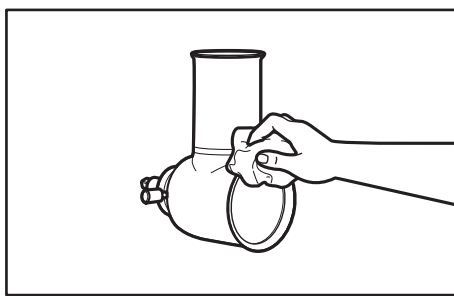
**IMPORTANT :** Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.

**IMPORTANT :** Le logement de la trancheuse/râpe pour préparation d'aliments frais ne peut être lavé qu'à la main à l'aide d'eau chaude et savonneuse. Les lames et pièces amovibles de la trancheuse/râpe pour préparation d'aliments frais sont résistantes au lave-vaisselle dans le panier supérieur seulement.

1. Après avoir utilisé la trancheuse/râpe pour préparation d'aliments frais, enlever les lames et les accessoires. Laver les lames et accessoires au lave-vaisselle dans le panier supérieur.



2. Ne laver le logement de la trancheuse/râpe pour préparation d'aliments frais qu'à la main. Laver avec un linge doux et humide. Sécher soigneusement avec un chiffon doux et sec. Ne pas laver au lave-vaisselle.



**REMARQUE :** Pour un meilleur nettoyage, rincer les lames immédiatement après l'utilisation. Au besoin, utiliser une brosse à vaisselle.

# DÉPANNAGE

| PROBLÈME                                                                                                                                                        | SOLUTION                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Si le batteur sur socle fonctionne mal ou ne fonctionne pas lors de l'utilisation de la trancheuse/râpe pour préparation d'aliments frais, vérifier ce qui suit | Les suggestions de préparation dans le tableau « Lames de la trancheuse/râpe pour préparation d'aliments frais » ont-elles été suivies?                                                                                                          |
|                                                                                                                                                                 | La lame recommandée a-t-elle été choisie pour le type d'aliment à trancher/râper?                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                 | Le batteur sur socle est-il branché? Voir le manuel du propriétaire et/ou le guide du produit en ligne fourni avec votre batteur sur socle pour trouver des solutions possibles.                                                                 |
|                                                                                                                                                                 | Le fusible du circuit alimentant le batteur sur socle est-il en bon état? Voir le manuel du propriétaire et/ou le guide du produit en ligne fourni avec votre batteur sur socle pour trouver des solutions possibles.                            |
| Si le problème n'est pas dû à l'une des raisons indiquées ci-dessus                                                                                             | Se reporter à la section « Obtenir un service » de « Garantie et service ».<br><br>Ne pas retourner la trancheuse/râpe pour préparation d'aliments frais 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.

- e) Dommages, défauts ou réparations causés par une personne d'entretien non autorisée ou l'utilisation de pièces qui ne sont pas d'origine ou de tiers n'annulera pas la garantie.
- f) 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.
- g) 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).
- h) Produits dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.
- i) Dommages fortuits ou indirects causés par la défaillance du produit.
- j) 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 le 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 le 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.

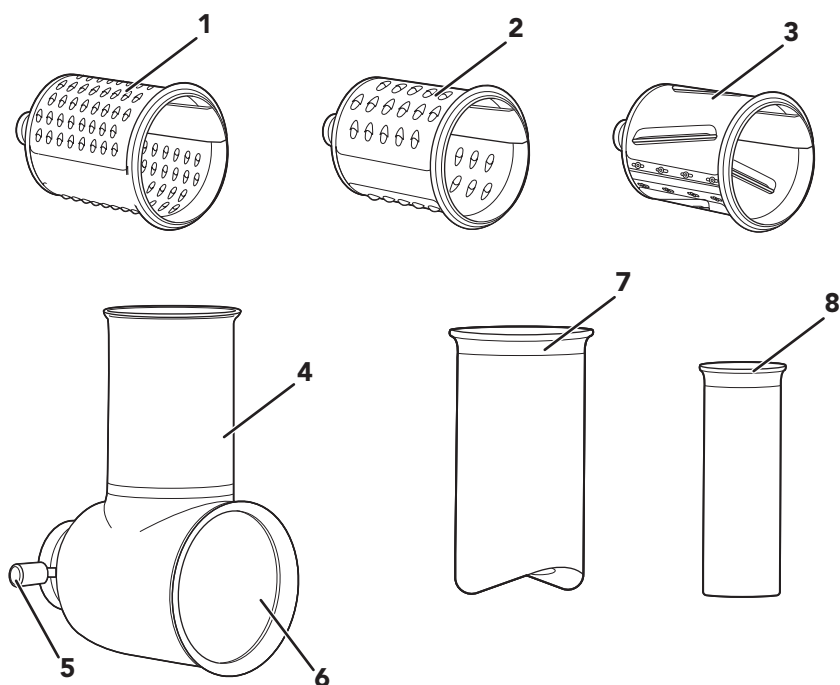
### Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

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. Cuchilla para rallado medio

2. Cuchilla para rallado grueso

3. Cuchilla para rebanar

4. Tubo de alimentación

5. Palanca de liberación

6. Alojamiento del accesorio

7. Empujador de alimentos grande

8. Empujador de alimentos pequeño

## 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. Apague la batidora con base (Off/0) (y separe los accesorios de la batidora con base) después de cada uso del accesorio y antes de la limpieza. Asegúrese de que el motor se detenga por completo antes de desmontar el producto.

- 3.** Este electrodoméstico no está diseñado para ser usado por niños o personas con capacidad física, sensorial o mental disminuida o que tengan falta de experiencia o conocimiento. Se debe supervisar atentamente cuando se utilice cualquier electrodoméstico cerca de niños. Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.
- 4.** Mantenga las manos, los utensilios u otros objetos lejos del accesorio con cuchillas para rallar y rebanar, o de las piezas móviles mientras esté en funcionamiento; así reducirá el riesgo de lesiones personales graves o daños al accesorio.
- 5.** Si se atascan alimentos en cualquier cuchilla o en el tubo de alimentación, apague el motor (Off/0) y desarme el accesorio para retirar los restos de alimentos.
- 6.** Evite tocar las piezas que estén en movimiento. Mantenga los dedos fuera de la abertura de descarga.
- 7.** El uso de accesorios, incluidos los tarros para conservas, no recomendados o vendidos por KitchenAid puede causar riesgo de incendio o lesiones a las personas.
- 8.** Nunca introduzca los alimentos con las manos. Siempre utilice el empujador de alimentos.
- 9.** Las cuchillas son filosas. Manipular con cuidado al introducir o extraer las cuchillas.
- 10.** No retire los alimentos hasta que la batidora con base esté apagada (Off/0) y la cuchilla se haya detenido.
- 11.** No use el electrodoméstico si se dañó el mecanismo de accionamiento o alguna pieza giratoria. Póngase en contacto con el fabricante en su número de teléfono de atención al cliente para obtener información sobre el examen, la reparación o el ajuste.
- 12.** No deje que el cable de la batidora con base cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
- 13.** Consulte también la sección “Medidas de precaución” que se incluye en el Manual del propietario de la batidora con base y/o la Guía de productos en línea.
- 14.** Para evitar daños, no sumerja el alojamiento del accesorio en agua ni en otros líquidos.
- 15.** No utilice el electrodoméstico en exteriores.

16. Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado únicamente para uso dentro del hogar.

## INTRODUCCIÓN

### ADVERTENCIA



#### Peligro con las Cuchillas Giratorias

**Siempre utilice el empujador de alimentos.**

**Mantenga los dedos fuera de las aberturas.**

**Mantenga fuera del alcance de los niños.**

**No seguir estas instrucciones puede ocasionar amputación o cortaduras.**

**NOTA:** Para obtener resultados óptimos, coloque solo un alimento a la vez en el tubo de alimentación (por ej. una zanahoria). No introduzca objetos en el tubo de alimentación a mano; utilizar siempre los empujadores de alimentos. Si quedan restos de alimentos en el accesorio para rebanar/rallar en juliana, deténgalo, retire los restos y vuelva a colocarlos en el tubo de alimentación para volver a cortarlos.

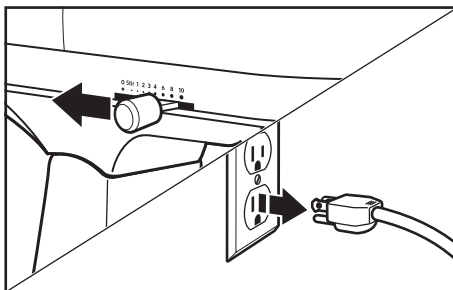
| USE ESTAS PIEZAS             | CON ESTAS PIEZAS                                  | ALIMENTOS SUGERIDOS                                       | VELOCIDAD |
|------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------|
| Cuchilla para rallado medio  | Carcasa y empujador de alimentos pequeño o grande | Coliflor, remolacha, zanahorias, queso                    | 4         |
| Cuchilla para rallado grueso |                                                   | Calabacín, patatas, queso                                 |           |
| Cuchilla para rebanar        |                                                   | Zanahorias, pepino, calabacín, patatas, repollo (rallado) |           |

### PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE EL USO DEL ACCESORIO PARA REBANAR/RALLAR EN JULIANA

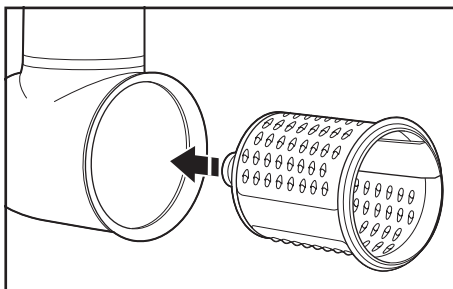
Visite [www.kitchenaid.com/quickstart](http://www.kitchenaid.com/quickstart) para obtener instrucciones adicionales que incluyen videos, recetas inspiradoras y consejos de uso del accesorio para rebanar/rallar en juliana.

# MONTAJE DEL PRODUCTO

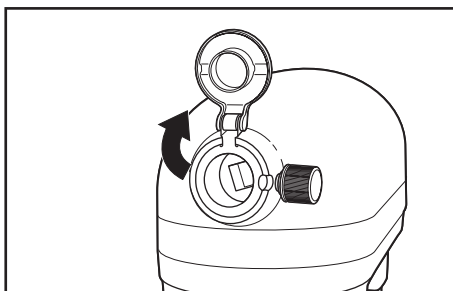
1. Apague el control de velocidades de la batidora con base (Off/0) y luego desenchufe.



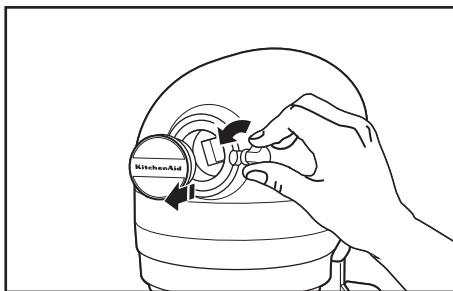
2. Deslice la cuchilla que desea usar dentro de la carcasa. Cuando la cuchilla encaje correctamente en el eje impulsor, escuchará un clic.



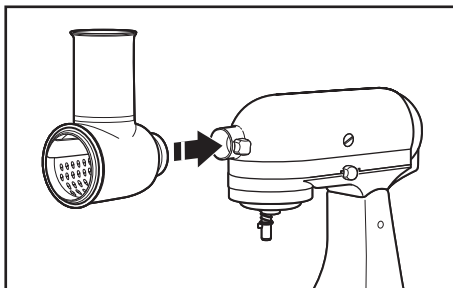
3. Para batidoras con base con una cubierta de receptáculo para accesorio con bisagra: Levante para abrir.



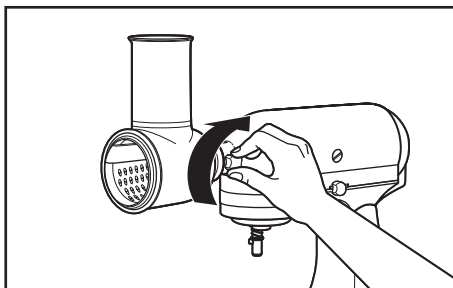
4. Para batidoras con base con una cubierta de receptáculo para accesorio desmontable: Gire la perilla del aditamento hacia la izquierda para quitar la cubierta del receptáculo para accesorios.



5. Inserte el alojamiento del eje del accesorio en el receptáculo para accesorios.



6. Ajuste la perilla del receptáculo para accesorios de la batidora con base hasta que el accesorio quede completamente fijo en la batidora.

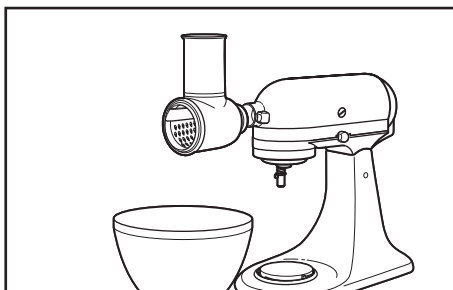


## USO DEL PRODUCTO

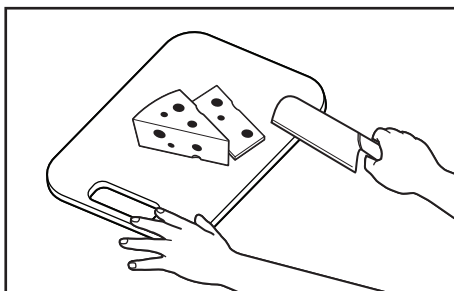
**NOTA:** Para obtener resultados óptimos, coloque solo un alimento a la vez en el tubo de alimentación (por ej. una zanahoria).

No introduzca objetos en el tubo de alimentación a mano; utilizar siempre los empujadores de alimentos. Si quedan restos de alimentos en el accesorio para rebanar/rallar en juliana, apague la batidora (Off/0), retire los restos y vuelva a colocarlos en el tubo de alimentación para volver a cortarlos.

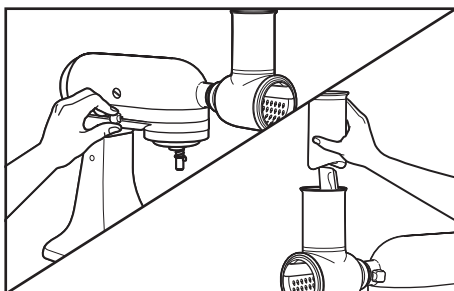
1. Coloque un tazón grande debajo del accesorio para rebanar/rallar en juliana para recoger los alimentos a medida que salen.



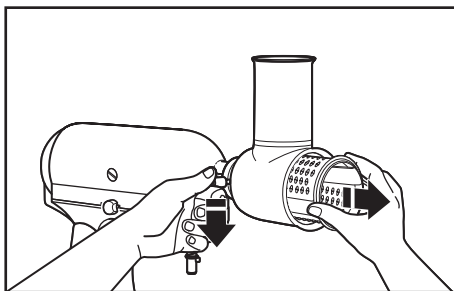
2. Corte los alimentos en tiras o trozos lo suficientemente pequeños para que quepan en el tubo de alimentación.



3. Encienda la batidora con base en la velocidad 4, coloque los alimentos en el tubo de alimentación y empújelos con el empujador de alimentos.



4. Empuje hacia abajo la palanca de desbloqueo y extraiga la cuchilla para cambiarla por una nueva.

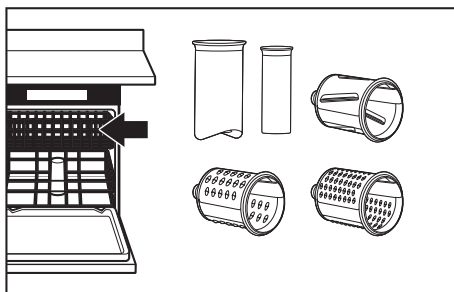


## CUIDADO Y LIMPIEZA

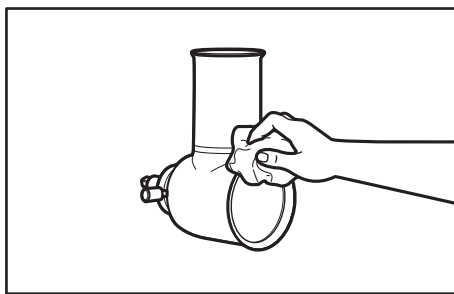
**IMPORTANTE:** Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.

**IMPORTANTE:** La carcasa del accesorio para rebanar/rallar en juliana solo debe lavarse a mano con agua tibia y jabón. Las cuchillas y los aditamentos del accesorio para rebanar/rallar en juliana son aptos para el lavavajillas, solo en la cesta superior.

1. Después de usar el accesorio para rebanar/cortar en juliana, extraiga todas las cuchillas y aditamentos del accesorio. Lave las cuchillas y accesorios solo en la cesta superior del lavavajillas.



2. Limpie la carcasa del accesorio para rebanar/rallar en juliana solo a mano. Lave con un paño suave húmedo. Seque meticulosamente con un paño suave. No la lave en el lavavajillas.



**NOTA:** Para una mejor limpieza, enjuague las cuchillas inmediatamente después de su uso. Si es necesario, use un cepillo para lavar platos.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| PROBLEMA                                                                                                                                      | SOLUCIÓN                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Si su batidora con base funciona mal o deja de funcionar mientras utiliza el accesorio para rebanar/rallar en juliana, compruebe lo siguiente | ¿Siguió las sugerencias para la preparación que se presentan en la "Tabla de cuchillas del accesorio para rebanar/cortar en juliana"?                                                                                             |
|                                                                                                                                               | ¿Seleccionó una cuchilla recomendada para el tipo de alimento que rebanará/cortará en juliana?                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                               | ¿Está enchufada la batidora con base? Consulte el Manual del usuario y/o la Guía del producto en línea que acompaña a su batidora con base para encontrar posibles soluciones.                                                    |
|                                                                                                                                               | ¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va a la batidora con base? Consulte el Manual del usuario y/o la Guía del producto en línea que acompaña a su batidora con base para encontrar posibles soluciones. |
| Si el problema no se debe a lo mencionado anteriormente                                                                                       | Consulte la sección "Cómo obtener servicio técnico" en "Garantía y servicio".<br><br>No devuelva el accesorio para rebanar/rallar en juliana ni la batidora con base al distribuidor, ya que no prestan servicio.                 |

## 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.

- f) 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.
- g) 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).
- h) Productos con números de modelo/serie originales instalados de fábrica que se hayan removido, alterado o que no se puedan identificar con facilidad.
- i) Daños incidentales o consecuentes derivados de la falla del producto.
- j) 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 **1-800-807-6777**, 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](https://KitchenAid.com)

CANADA: 1.800.807.6777 | [KitchenAid.ca](https://KitchenAid.ca)

MEXICO: [KitchenAid.com.mx](https://KitchenAid.com.mx)

LATIN AMERICA: [KitchenAid-Latam.com](https://KitchenAid-Latam.com)

# KitchenAid®

®/™ ©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.