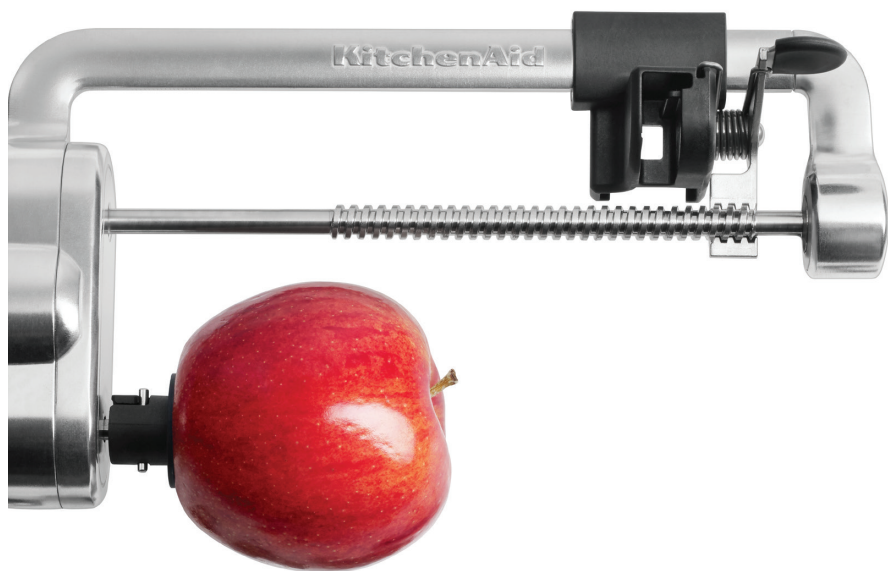


KitchenAid®

SPIRALIZER ATTACHMENT

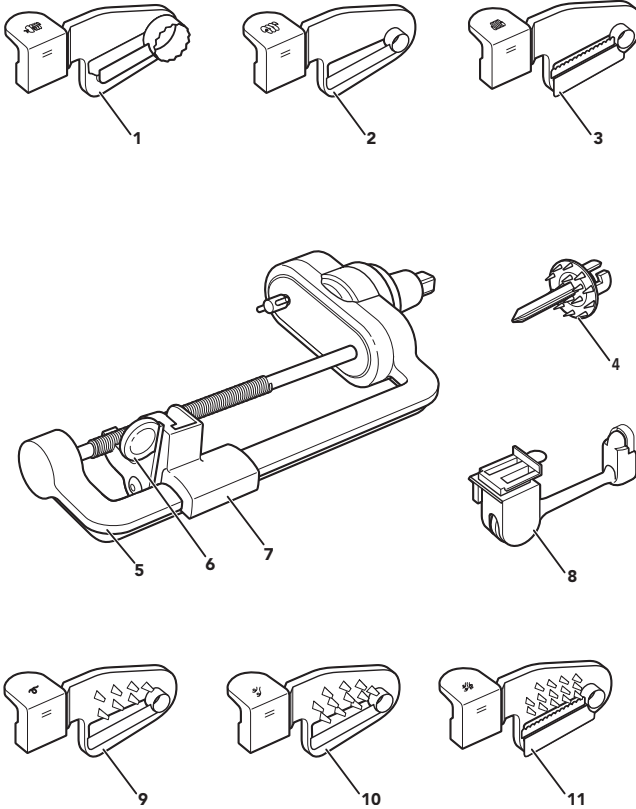
KSM1APC, KSM2APC

PRODUCT GUIDE



W11668776A

PARTS AND FEATURES



1. Slicing Blade (Large Core)
2. Slicing Blade (Small Core)
3. Thin Slicing Blade (Small Core)*
4. Fruit And Vegetable Skewer
5. Attachment Main Body
6. Release Lever
7. Blade Carrier
8. Peeling Blade
9. Medium Spiralizing Blade
10. Fine Spiralizing Blade
11. Extra Fine Spiralizing Blade*

NOTE: Store your Spiralizer Attachment and all accessories in the provided storage box. Be sure to keep out of the reach of small children.

*These blades are not included with KSM1APC and are available through an accessory pack (KSMAPC1AP).

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.** To protect against risk of electrical shock, do not put Stand Mixer in water or other liquid.
- 3.** Be sure to turn the Stand Mixer off (0) (and detach the Spiralizer Attachment with peel, core and slice from Stand Mixer) after each use of the Spiralizer Attachment and before cleaning. Make sure the motor stops completely before disassembling.
- 4.** Keep hands, utensils or other objects away from the Spiralizer Attachment with peel, core and slice blades, skewer or moving parts while it is in operation to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Spiralizer Attachment.
- 5.** Never feed by hand. Always use the provided skewer.
- 6.** If food becomes lodged in any blade or the skewer, turn the motor off and disassemble Spiralizer Attachment to remove the remaining food.
- 7.** Avoid contacting moving parts.
- 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.** Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 11.** Do not use the appliance if the driver mechanism or rotating parts are damaged. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
- 12.** Do not let the Stand Mixer cord hang over the edge of table or counter.
- 13.** Blades are sharp. Handle carefully when inserting or removing blades.
- 14.** Do not remove food until Stand Mixer is off and skewer stops.

15. To avoid damaging the gear assembly, do not immerse the Spiralizer Attachment main assembly in water or other liquids.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRODUCT USAGE


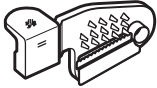

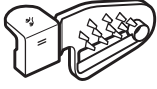

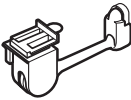

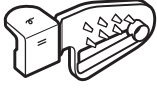
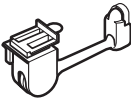
SPIRALIZER ATTACHMENT BLADE CHART

NOTE: Cut the ends off food items to ensure that the food will properly fit on the Spiralizer, and to create flat surfaces for best spiralizing, slicing, and coring results. Food should be 1.5-3.75 inches (3.81-9.5 cm) in diameter, and no longer than 5.5 inches (14 cm). This step also ensures proper placement onto the fruit and vegetable skewer.


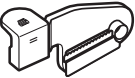





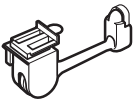

When beginning to cut, start at the “Stir” speed, then adjust to the recommended speed for your blade listed in the chart.

FOR DETAILED INFORMATION ON USING THE SPIRALIZER ATTACHMENT

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

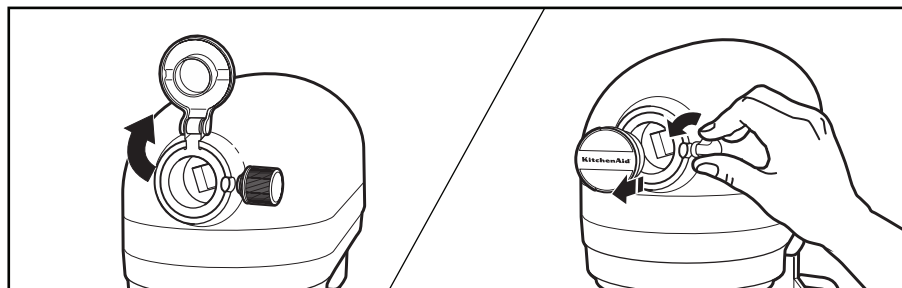
ICON	USE THESE PARTS	WITH THESE PARTS	SUGGESTED FOODS	SPEED
	Extra fine spiralizing blade* 	Fruit and vegetable skewer and optional peeling blade	Zucchini sweet potato beet	2
	Fine spiralizing blade 	 	Zucchini sweet potato beet	4
	Medium spiralizing blade 		Zucchini sweet potato potato	6

*These blades are not included with KSM1APC and are available through an accessory pack (KSMAPC1AP).

ICON	USE THESE PARTS	WITH THESE PARTS	SUGGESTED FOODS	SPEED
	Thin slicing blade (small core)* 		Zucchini potato cucumber	2
	Slicing blade (small core) 		Zucchini beet	4
	Slicing blade (large core) 		Apple pear	6
	Peeling blade 	Fruit and vegetable skewer 	Potato apple	4

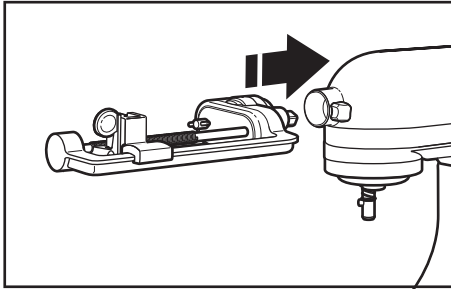
ATTACHING THE SPIRALIZER TO THE STAND MIXER

- 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.

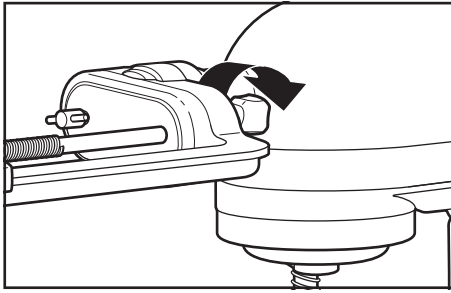


*These blades are not included with ksm1apc and are available through an accessory pack (KSMAPC1AP).

2. Insert the Spiralizer Attachment shaft housing into the attachment hub, making certain that the power shaft fits into the square hub socket. Rotate the Spiralizer Attachment back and forth, if necessary. The pin on the shaft housing will slip fully into the notch on the hub rim when it's in the proper position.



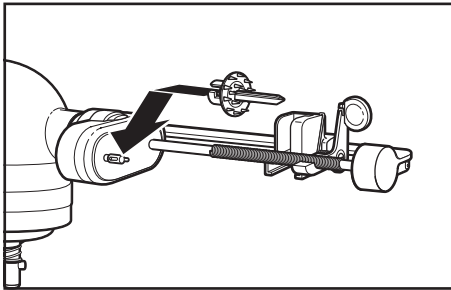
3. Tighten the attachment knob until the Spiralizer Attachment is completely secured to the Stand Mixer.



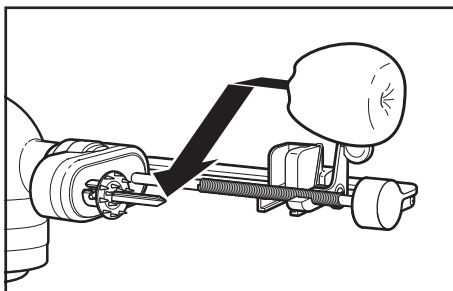
PREPARING TO PROCESS

IMPORTANT: To prepare food before spiralizing, wash food, then remove stems, cut the ends off squarely, and remove any eyes, if applicable.

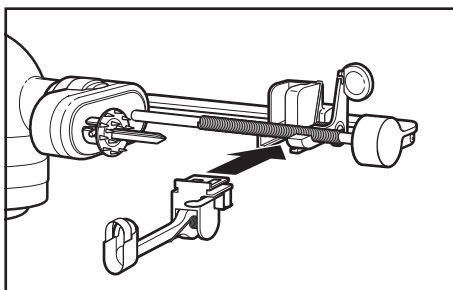
1. Install fruit and vegetable skewer by slipping onto the skewer mount, and twisting counterclockwise until it clicks into place.



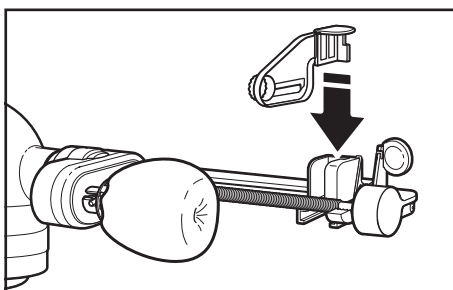
2. Place bowl or plate under the Spiralizer Attachment, then affix food to the fruit and vegetable skewer.



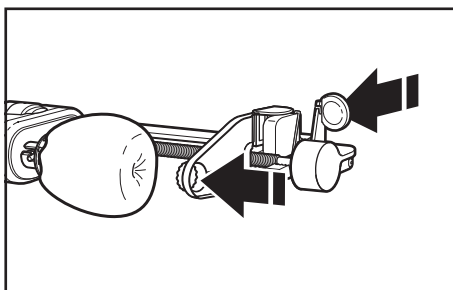
OPTIONAL: If using the peeler, install by sliding into the bottom of the blade carrier until it clicks into place.



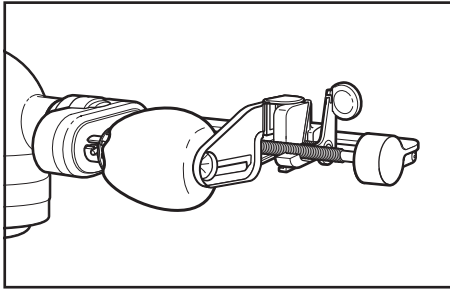
3. Install the desired blade.



4. Pull the release lever, then push the blade carrier towards the Stand Mixer to align the blade core with the center of the food.



5. Press blade core into food for added stability before operating the Stand Mixer.
IMPORTANT: When finished, remove the blade before removing your food item.

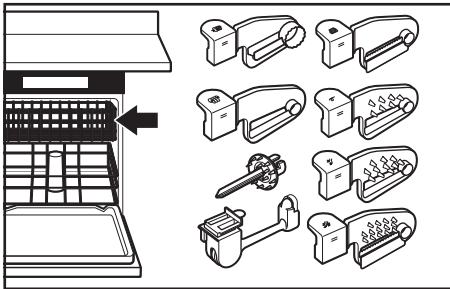


CARE AND CLEANING

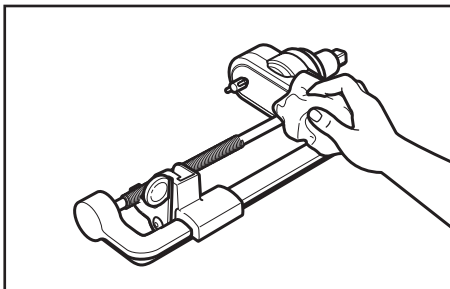
CLEANING THE SPIRALIZER ATTACHMENT AND ACCESSORIES

IMPORTANT: To avoid damage, never wash or immerse the main body of the Spiralizer Attachment in water or place in the dishwasher. The removable blades and accessories are dishwasher safe, top rack only.

1. After using the Spiralizer, remove all blades and accessories. Wash the blades and accessory pieces by hand with a soft cloth, in warm sudsy water; or, wash in the top rack of the dishwasher.



2. Clean the main body of the Spiralizer Attachment by hand only. Wash with a soft, damp cloth. Dry thoroughly with a soft dry cloth. Do not wash in the dishwasher. Do not immerse in water.



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

NOTE: After washing, store your Spiralizer Attachment and all accessories in the provided storage box. Be sure to keep out of the reach of small children.

FOR DETAILED INFORMATION ON USING THE SPIRALIZER ATTACHMENT

Visit www.kitchenaid.com/quickstart.com for additional Instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Spiralizer Attachment.

TROUBLESHOOTING

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard



Plug into an earthed outlet.

Do not remove earth 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 Spiralizer Attachment	Did you follow the preparation suggestions in the "Spiralizer Attachment blade" chart?
	Did you choose a blade recommended for the type of food you are spiralizing?
	Is the Stand Mixer plugged in? Refer to the "Owners Manual" 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 "Owners Manual" that came with your Stand Mixer to find possible solutions.
If the problem is not due to one of the above items	See the "Limited Warranty And Service" sections.

Do not return the Spiralizer 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):

- a) Commercial, non-residential, or multiple family use or use inconsistent with product instructions and manuals.
- b) Defects or damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire flood, or acts of God.
- c) Any shipping or handling costs to deliver your product to an Authorized Service Center.
- d) Replacement parts or repair labor costs for the product operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.
- e) 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.
- f) 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.
- g) 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).
- h) Products with original, factory-installed model/serial numbers removed, altered or not easily determined.
- i) Incidental or consequential damages resulting from product failure.
- j) 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.

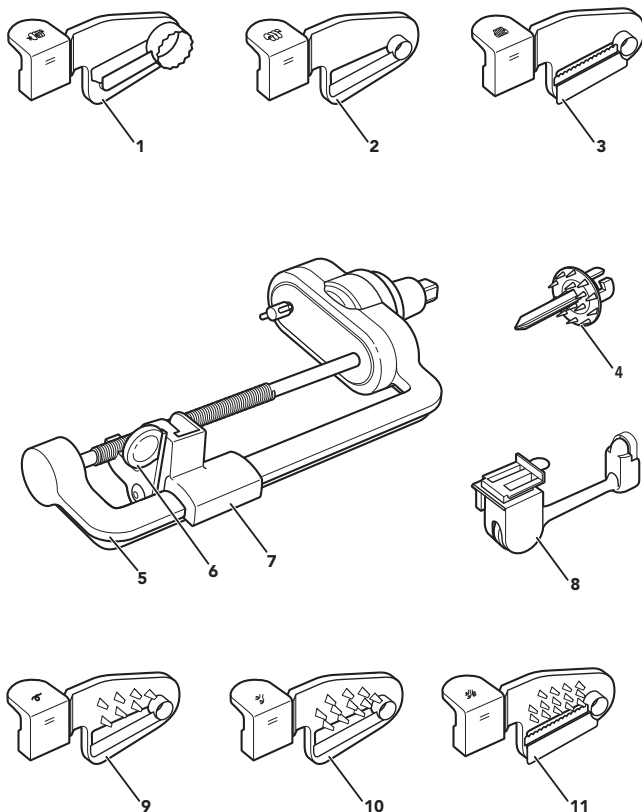
For service information in Canada:

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 trancher (Gros Cœur)
2. Lame pour trancher (Petit Cœur)
3. Lame pour trancher mince (Petit Cœur)*
4. Broche pour fruits et légumes
5. Corps principal de l'accessoire
6. Levier de dégagement
7. Porte-lame
8. Éplucheur
9. Lame pour spirale moyenne
10. Lame pour spirale fine
11. Lame pour spirale très fine*

REMARQUE : Conserver le spiraliseur et toutes les pièces dans le boîtier de rangement fourni. S'assurer de les garder hors de portée des enfants.

*Ces lames ne sont pas incluses avec le KSM1APC, elles sont offertes avec l'ensemble d'accessoires (KSMAPC1AP).

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.** Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne pas immerger le batteur sur socle dans de l'eau ou tout autre liquide.
- 3.** S'assurer de placer le batteur sur socle à arrêt (0) (et de retirer le spiraliseur avec éplucheur, le cœur et la lame du batteur sur socle) après chaque utilisation du spiraliseur et avant de le nettoyer. S'assurer que le moteur est complètement arrêté avant de commencer le démontage.
- 4.** Garder les mains, les ustensiles ou tout autre objet à l'écart de l'assemblage du spiraliseur avec éplucheur, cœur, lame pour trancher, broche ou toute pièce mobile lors de l'utilisation afin de réduire le risque de blessures graves ou d'endommager le spiraliseur.
- 5.** Ne jamais introduire les aliments à la main. Toujours utiliser la broche fournie.
- 6.** Si un aliment se bloque dans la lame ou la broche, éteindre le moteur et démonter le spiraliseur pour retirer les aliments restants.
- 7.** Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
- 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.** Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- 11.** Ne pas utiliser l'appareil si le mécanisme d'entraînement ou toute autre pièce rotative est endommagé. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.

12. Ne pas laisser le cordon du batteur sur socle pendre du bord de la table ou du comptoir.
13. Les lames sont tranchantes. Manipuler la lame avec précaution lors de son utilisation.
14. Ne pas enlever les aliments avant que le batteur sur socle ne soit éteint et que la broche arrête de tourner.
15. Pour éviter d'endommager le mécanisme, ne pas immerger l'assemblage du spiraliseur dans l'eau ou dans tout autre liquide.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

UTILISATION DU PRODUIT


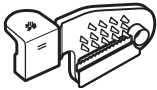


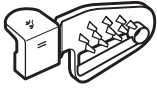
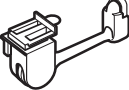
TABLEAU DES LAMES DU SPIRALISEUR

REMARQUE : Couper les extrémités des aliments pour s'assurer qu'ils s'insèrent bien dans le spiraliseur, et pour créer des surfaces plates pour obtenir de meilleurs résultats lors de la découpe en spirale, du tranchage et de l'évidage des cœurs. L'aliment doit faire entre 1,5 et 3,75 po (3,81 à 9,5 cm) de diamètre et pas plus de 5,5 po (14 cm) de long. Cette étape assure également le bon positionnement sur la broche à fruits et légumes.


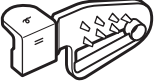

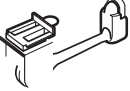

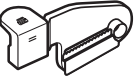

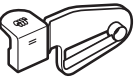

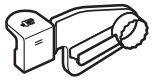

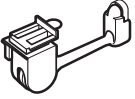

Au début de la découpe, commencer avec la vitesse « Remuer » (Stir), puis régler à la vitesse recommandée selon la lame indiquée dans le tableau.

POUR OBTENIR DES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR L'UTILISATION DU SPIRALISEUR

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

ICÔNE	UTILISER CES PIÈCES	AVEC CES PIÈCES	ALIMENTS SUGGÉRÉS	VITESSE
	Lame pour spirale très fine* 	Broche à fruits et légumes et éplucheur en option 	Courgette, patate, betterave	2
	Lame pour spirale fine 		Courgette, patate, betterave	4

*Ces lames ne sont pas incluses avec le KSM1APC, elles sont offertes avec l'ensemble d'accessoires (KSMAP1AP).

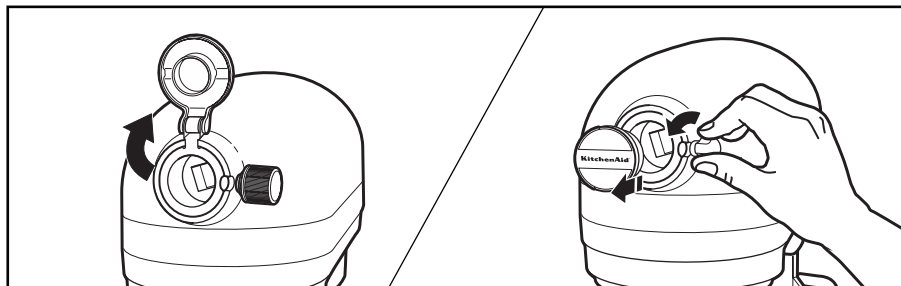
ICÔNE	UTILISER CES PIÈCES	AVEC CES PIÈCES	ALIMENTS SUGGÉRÉS	VITESSE
	Lame pour spirale moyenne 	Broche à fruits et légumes et éplucheur en option  	Courgette, patate, pomme de terre	6
	Lame pour trancher mince (petit cœur)* 		Courgette, pommes de terre, concombre	2
	Lame pour trancher (petit cœur) 		Courgette, betterave	4
	Lame pour trancher (gros cœur) 		Pomme, poire	6
	Éplucheur 		Broche pour fruits et légumes 	Pomme de terre, pomme

*Ces lames ne sont pas incluses avec le KSM1APC, elles sont offertes avec l'ensemble d'accessoires (KSMAPC1AP).

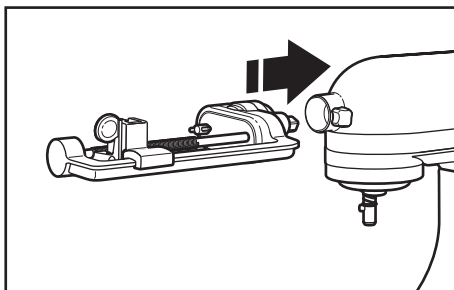
FIXATION DU SPIRALISEUR AU BATTEUR SUR SOCLE

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

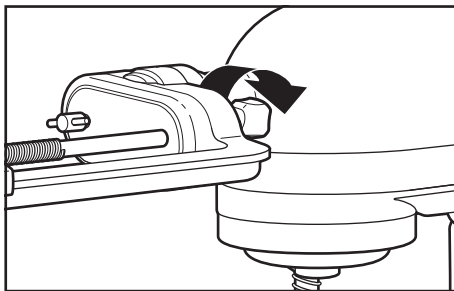
Pour les batteurs sur socle dont la prise à accessoires est équipée d'un couvercle amovible : Tourner le bouton de l'accessoire dans le sens antihoraire pour retirer le couvercle de la prise à accessoires.



2. Insérer l'arbre du spiraliseur dans la prise à accessoires, en s'assurant que l'arbre d'entraînement s'adapte à la douille de prise carrée. Si nécessaire, faire tourner le spiraliseur dans un mouvement de va-et-vient. Lorsque l'accessoire est bien positionné, le goujon du logement de l'arbre s'insère complètement dans l'encoche du pourtour de la prise.



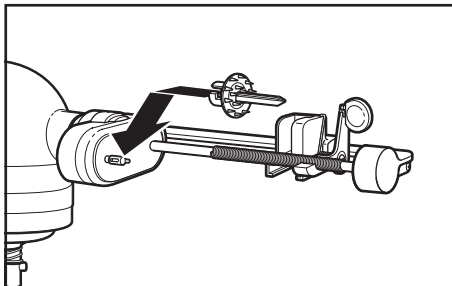
3. Serrer le bouton d'accessoire jusqu'à ce que le spiraliseur soit parfaitement fixé au batteur sur socle.



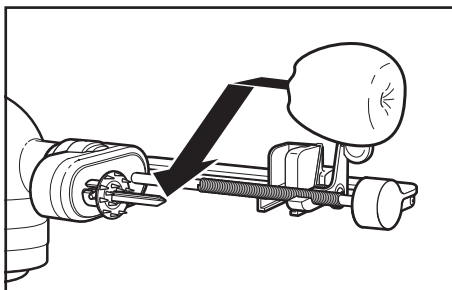
PRÉPARATION À LA TRANSFORMATION DE L'ALIMENT

IMPORTANT : Avant d'utiliser l'accessoire, laver les aliments, puis retirer les tiges, couper les extrémités à angle droit, et retirer les yeux, le cas échéant.

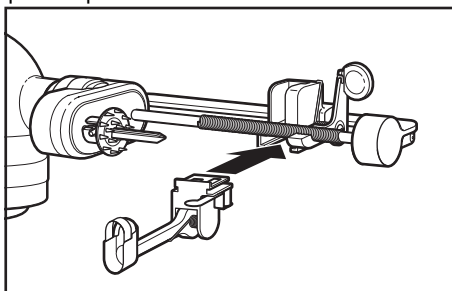
1. Installer la broche à fruits et légumes en la glissant sur le support de montage, et en la tournant dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.



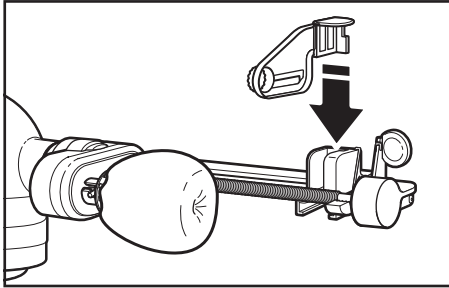
2. Placer un bol ou une assiette sous le spiraleur, puis glisser l'aliment sur la broche à fruits et légumes.



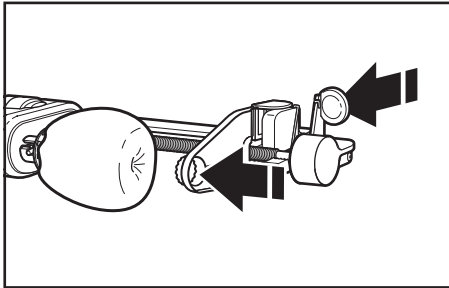
FACULTATIF : Si l'éplucheur est utilisé, l'installer en le faisant glisser dans le bas du support de la lame jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



3. Poser la lame souhaitée.

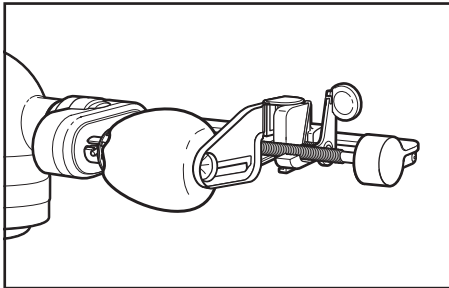


4. Tirer le levier de dégagement, puis pousser le porte-lame vers le batteur sur socle pour aligner le cœur de la lame avec le centre de l'aliment.



5. Appuyer fermement le cœur de la lame sur l'aliment pour augmenter la stabilité avant de mettre en marche le batteur sur socle.

IMPORTANT : Une fois terminé, retirer le cœur de la lame avant de retirer l'aliment.

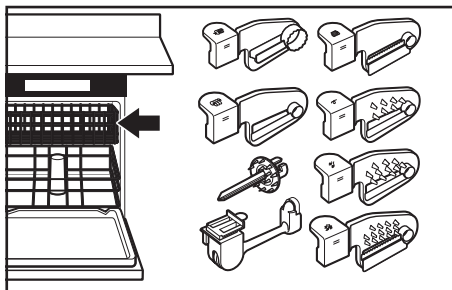


ENTRETIEN ET NETTOYAGE

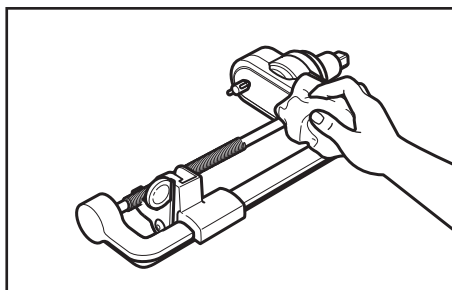
NETTOYAGE DU SPIRALISEUR ET DE SES ACCESSOIRES

IMPORTANT : Pour éviter des dommages, ne jamais laver ou immerger le corps principal du spiraliseur dans l'eau ou dans le lave-vaisselle. Les lames et pièces amovibles sont résistantes au lave-vaisselle si placées dans le panier supérieur seulement.

1. Après avoir utilisé le spiraliseur, retirer toutes les lames et pièces. Laver les lames et les pièces à la main avec un chiffon doux, dans de l'eau chaude savonneuse; ou, les laver au lave-vaisselle dans le panier supérieur.



2. Nettoyer le corps principal du spiraliseur à la main seulement. Laver avec un linge doux et humide. Sécher soigneusement avec un chiffon doux et sec. Ne pas laver au lave-vaisselle. Ne pas immerger dans l'eau.



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

REMARQUE : Après le nettoyage, ranger le spiraliseur et tous les accessoires dans le boîtier de rangement fourni. S'assurer de les garder hors de portée des enfants.

POUR OBTENIR DES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR L'UTILISATION DU SPIRALISEUR

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

DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique.

Brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser d'adaptateur.

Ne pas utiliser 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 spiraliseur	Les suggestions de préparation dans le tableau « Lames du spiraliseur » ont-elles été suivies?
	La lame recommandée at-elle été utilisée pour le type d'aliment choisi?
	Le batteur sur socle est-il branché? Se référer au « Guide d'utilisation » fourni avec le batteur sur socle pour trouver des solutions.
	Le fusible du circuit alimentant le batteur sur socle est-il en bon état? Se référer au « Guide d'utilisation » fourni avec le batteur sur socle pour trouver des solutions.
Si le problème n'est pas dû à l'une des raisons indiquées ci-dessus	Voir la section « Garantie limitée et service ».

Ne pas retourner le spiraliseur 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.

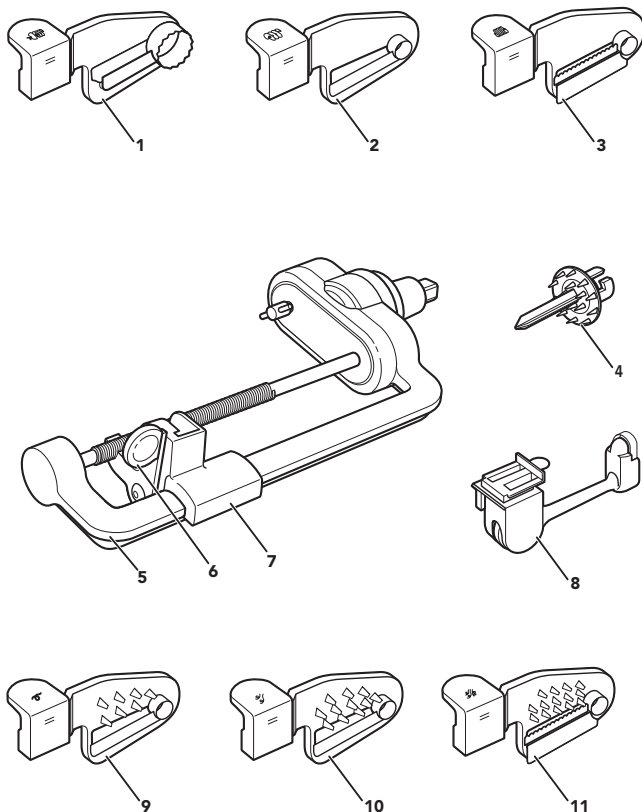
Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

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. Cuchilla para rebanar (Centro Grande)
2. Cuchilla para rebanar (Centro Pequeño)
3. Cuchilla para rebanar fina (Centro Pequeño)*
4. Espetón para frutas y verduras
5. Cuerpo principal del accesorio
6. Palanca de liberación
7. Portacuchillas
8. Cuchilla para pelar
9. Cuchilla en espiral mediana
10. Cuchilla en espiral fina
11. Cuchilla en espiral extra fina*

NOTA: Guarde el aditamento para corte en espiral y todos los accesorios en la caja de almacenamiento que se proporciona. Asegúrese de conservarla fuera del alcance de niños pequeños.

*Estas cuchillas no están incluidas con la KSM1APC y están disponibles mediante un paquete de accesorios (KSMAPC1AP).

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

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.** Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no ponga la batidora con base en agua ni en ningún otro líquido.
- 3.** Asegúrese de apagar (0) la batidora con base (y separar el aditamento para corte en espiral con cuchilla para pelar, quitar centros y rebanar de la batidora con base) después de cada uso del aditamento para corte en espiral y antes de la limpieza. Asegúrese de que el motor se detenga por completo antes de desmontar el producto.
- 4.** Mantenga las manos, los utensilios u otros objetos lejos del aditamento para corte en espiral con cuchillas para pelar, rebanar y quitar centros, del espetón, y de las piezas móviles mientras esté en funcionamiento; así reducirá el riesgo de lesiones personales graves o daños al aditamento para corte en espiral.
- 5.** Nunca introduzca nada con las manos. Utilice siempre el espetón que se proporciona.
- 6.** Si se atascan alimentos en cualquier cuchilla o en el tubo de alimentación, apague el motor y desarme el accesorio para retirar los restos de alimentos.
- 7.** Evite tocar las piezas que estén en movimiento.
- 8.** El uso de accesorios no recomendados o vendidos por KitchenAid puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
- 9.** No utilice el electrodoméstico en exteriores.
- 10.** Se debe supervisar atentamente cuando se utilice cualquier electrodoméstico cerca de niños.

11. No use el electrodoméstico si se dañó el mecanismo de accionamiento o alguna pieza giratoria. Devuelva el electrodoméstico al lugar de servicio técnico autorizado más cercano para la inspección, la reparación o el ajuste eléctrico o mecánico.
12. No deje que el cable de la batidora con base cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
13. Las cuchillas son filosas. Manipular con cuidado al introducir o extraer las cuchillas.
14. No retire los alimentos hasta que la batidora con base esté apagada y el espetón se detenga.
15. Para evitar dañar el conjunto de engranajes, no sumerja el conjunto principal del aditamento para corte en espiral en agua ni en otros líquidos.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

USO DEL PRODUCTO

TABLA DE CUCHILLAS DEL ADITAMENTO PARA CORTE EN ESPIRAL


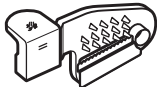
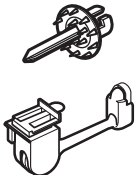





NOTA: Corte y retire los extremos de los alimentos para asegurarse de que los artículos entren correctamente en el aditamento para corte en espiral y para crear superficies planas para mejores resultados al cortar en espiral, rebanar y quitar centros. Los alimentos deben tener entre 1,5 y 3,75 pulg. (entre 3,81 y 9,5 cm) de diámetro y no más de 5,5 pulg. (14 cm) de longitud. Este paso también asegura la ubicación correcta sobre el espetón para frutas y verduras.

Al empezar a cortar, comience con la velocidad Revolver ("Stir") y, después, ajuste a la velocidad recomendada para la cuchilla que se enumera en la tabla.


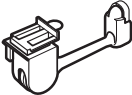

PARA INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE EL USO DEL ADITAMENTO PARA CORTE EN ESPIRAL

Visite www.kitchenaid.com/quickstart.com para obtener instrucciones adicionales con

videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar su aditamento para corte en espiral.

ICONO	USE ESTAS PIEZAS	CON ESTAS PIEZAS	ALIMENTOS SUGERIDOS	VELOCIDAD
	Cuchilla en espiral extra fina*	 Espetón para frutas y verduras y cuchilla para pelar opcional 	Calabacín, batata y remolacha	2
	Cuchilla en espiral fina		Calabacín, batata y remolacha	4
	Cuchilla en espiral mediana		Calabacín, batata y papa	6
	Cuchilla para rebanar fina (centro pequeño)*		Calabacín, papa, pepino	2
	Cuchilla para rebanar (centro pequeño)		Calabacín, remolacha	4
	Cuchilla para rebanar (centro grande)		Manzana, pera	6

*Estas cuchillas no están incluidas con la KSM1APC y están disponibles mediante un paquete de accesorios (KSMAPC1AP).

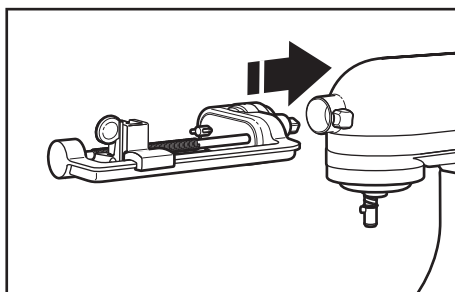
ICONO	USE ESTAS PIEZAS	CON ESTAS PIEZAS	ALIMENTOS SUGERIDOS	VELOCIDAD
	Cuchilla para pelar 	Espetón para frutas y verduras 	Papa, manzana	4

CÓMO INSTALAR EL ADITAMENTO PARA CORTE EN ESPIRAL EN LA BATIDORA CON BASE

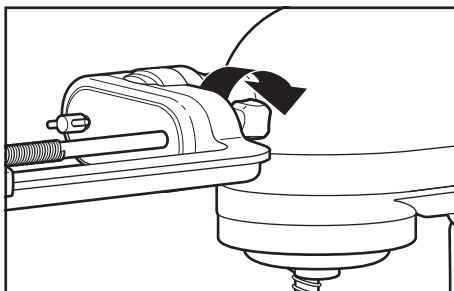
- Para batidoras con base con una cubierta de receptáculo para accesorio con bisagra: Levante para abrir.
Para batidoras con base con una cubierta de receptáculo para accesorio desmontable: Gire la perilla del aditamento hacia la izquierda para quitar la cubierta del receptáculo para accesorios.



- Inserte la cavidad del eje del aditamento para corte en espiral en el receptáculo del aditamento, asegurándose de que el eje del motor encaje en la cavidad cuadrada del receptáculo. Gire el aditamento para corte en espiral 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.



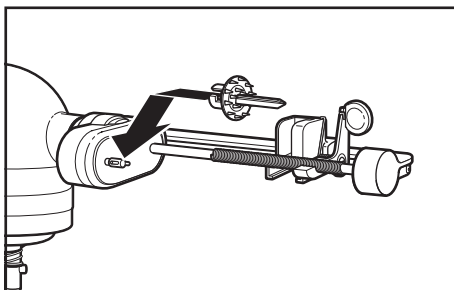
3. Apriete la perilla de ajuste hasta que el aditamento para corte en espiral esté completamente fijo en la batidora.



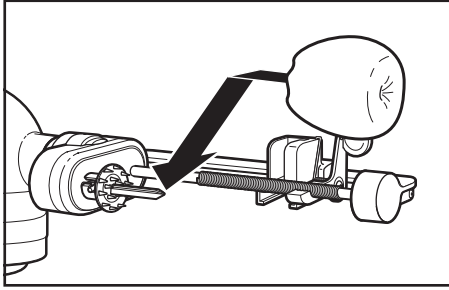
PREPARACIÓN PARA PROCESAR

IMPORTANTE: Para preparar los alimentos antes de cortar en espiral, lávelos, retire los cabos, corte con cuidado para retirar los extremos y retire cualquier mancha, si corresponde.

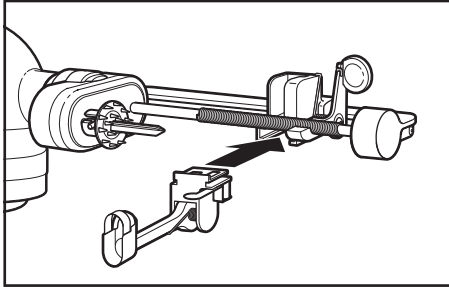
1. Para instalar el espetón para frutas y verduras, deslícelo sobre el montaje del espetón y gire en sentido antihorario hasta que haga clic al instalarse en su lugar.



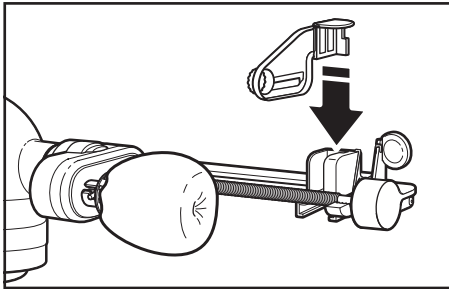
2. Coloque un tazón o un plato debajo del aditamento para corte en espiral y, después, fije el alimento en el espetón para frutas y verduras.



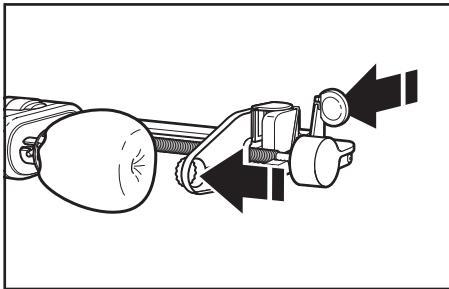
OPCIONAL: Si usa el pelador, instálelo deslizándolo dentro de la base del portacuchillas hasta que haga clic al instalarse en su lugar.



3. Instale la cuchilla que desee.

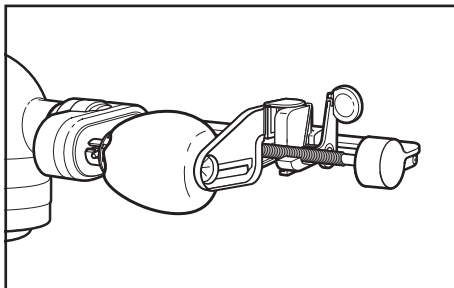


4. Tire de la palanca de liberación y, después, empuje el portacuchillas hacia la batidora con base para alinear el centro de la cuchilla con el centro del alimento.



- Presione el centro de la cuchilla hacia el alimento para brindar mayor estabilidad antes de operar la batidora con base.

IMPORTANTE: Al finalizar, retire la cuchilla antes de retirar el alimento.

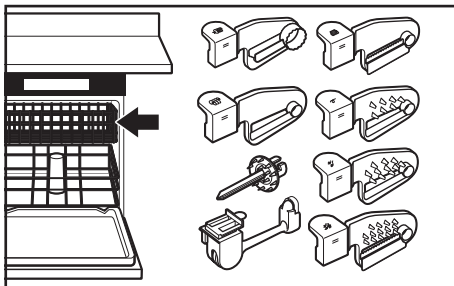


CUIDADO Y LIMPIEZA

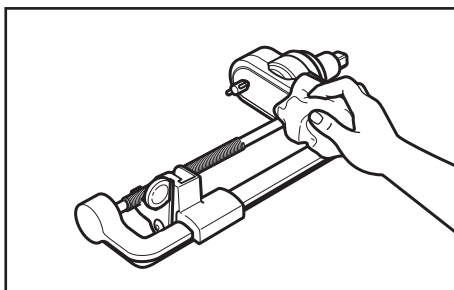
LIMPIEZA DEL ADITAMENTO PARA CORTE EN ESPIRAL Y LOS ACCESORIOS

IMPORTANTE: Para evitar daños, nunca lave ni sumerja el cuerpo principal del aditamento para corte en espiral en agua ni lo coloque en el lavavajillas. Las cuchillas extraíbles y los accesorios se pueden colocar en la lavavajillas, únicamente en el estante superior.

- Después de usar el aditamento para corte en espiral, retire todas las cuchillas y los accesorios. Lave las cuchillas y las piezas de los accesorios a mano con un paño suave, en agua jabonosa o en el estante superior de la lavavajillas.



- Limpie el cuerpo principal del aditamento para corte en espiral únicamente a mano. Lave con un paño suave húmedo. Seque meticulosamente con un paño suave. No la lave en el lavavajillas. No lo sumerja en el agua.




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

NOTA: Después de lavarlo, guarde el aditamento para corte en espiral y todos los accesorios en la caja de almacenamiento que se proporciona. Asegúrese de conservarla fuera del alcance de niños pequeños.

PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE EL USO DEL ADITAMENTO PARA CORTE EN ESPIRAL

Visite www.kitchenaid.com/quickstart.com para obtener instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar su aditamento para corte en espiral.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

	⚠ ADVERTENCIA
	Peligro de choque eléctrico Enchufe el producto en un tomacorriente con conexión a tierra. No quite el terminal a tierra. No use un adaptador. No utilice un cable de extensión. No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, un incendio o un choque eléctrico.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Si su batidora con base funciona mal o no funciona mientras usa el aditamento para corte en espiral	¿Siguió las sugerencias para la preparación que se presentan en la tabla de “Cuchillas del aditamento para corte en espiral”?
	¿Seleccionó una cuchilla recomendada para el tipo de alimento que cortará en espiral?
	¿Está enchufada la batidora con base? Consulte el “Manual del propietario” que se incluye con la batidora con base para buscar soluciones posibles.
	¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va a la batidora con base? Consulte el “Manual del propietario” que se incluye con la batidora con base para buscar soluciones posibles.
Si el problema no se debe a lo mencionado anteriormente	Consulte la sección “Garantía limitada y servicio”.

No devuelva el aditamento para corte en espiral ni la batidora con base a la tienda, 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 **1-800-807-6777**, 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**.

NOTES

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



PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS

QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS

PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O DEVOLUCIONES

USA: 1.800.541.6390 | [KitchenAid.com](https://kitchenaid.com)

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

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

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

KitchenAid®

* /™ ©2024 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.
KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.