

GET GRINDING!



DISCOVER MORE AT [KITCHENAID.COM/QUICKSTART](https://www.kitchenaid.com/quickstart)

For exciting recipes, demo videos, product registration, and more, our quick start page has what you need to help you get the most from your new product.

RECIPES



GUIDES



VIDEOS



SUPPORT



REGISTER



[KitchenAid.com](https://www.kitchenaid.com) | [KitchenAid.ca](https://www.kitchenaid.ca) | USA: 1.800.541.6390 | Canada: 1.800.807.6777

KitchenAid

ALLEZ-Y, HACHEZ!



DÉCOUVREZ PLUS

VISITEZ [KITCHENAID.COM/QUICKSTART](https://www.kitchenaid.com/quickstart)

Pour plus d'idées sur l'utilisation, de nouvelles recettes, voir des vidéos de démonstration, l'enregistrement du produit, et plus, notre page de démarrage rapide comprend tout ce dont vous avez besoin pour vous aider à profiter de votre nouveau produit.

RECETTES



GUIDES



VIDEOS



ASSISTANCE



ENREGISTRER



[KitchenAid.com](https://www.kitchenaid.com) | [KitchenAid.ca](https://www.kitchenaid.ca) | USA: 1.800.541.6390 | Canada: 1.800.807.6777

KitchenAid

¡A MOLER!



¡A MOLER!

DESCUBRA MÁS

EN [KITCHENAID.COM/QUICKSTART](https://www.kitchenaid.com/quickstart)

Para más usos, recetas interesantes, videos con demostraciones, registro de productos, etc., nuestra página de guía rápida para comenzar tiene lo necesario para ayudarle a sacar el máximo provecho de su nuevo producto.

RECETAS



GUÍAS



VIDEOS



SOPORTE
TÉCNICO



REGISTRO



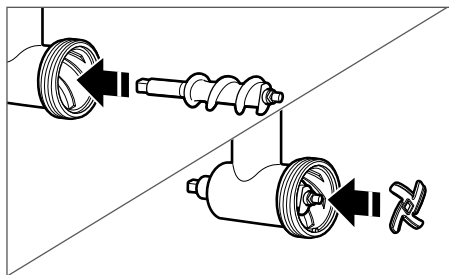
[KitchenAid.com](https://www.KitchenAid.com) | [KitchenAid.ca](https://www.KitchenAid.ca) | USA: 1.800.541.6390 | Canada: 1.800.807.6777
[KitchenAid-Latam.com](https://www.KitchenAid-Latam.com)

KitchenAid

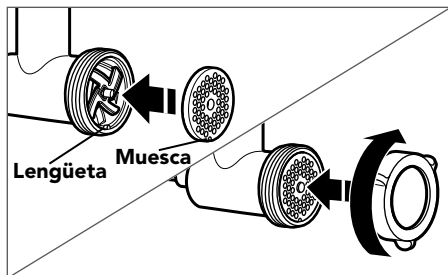
PARA COMENZAR

GUÍA RÁPIDA PARA COMENZAR

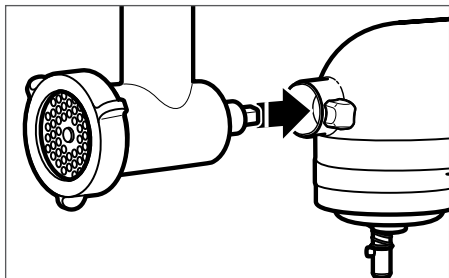
¡En unos pocos pasos sencillos, usted estará encaminada para disfrutar algo delicioso!
Para ver instrucciones completos y videos, visite kitchenaid.com/quickstart en internet.



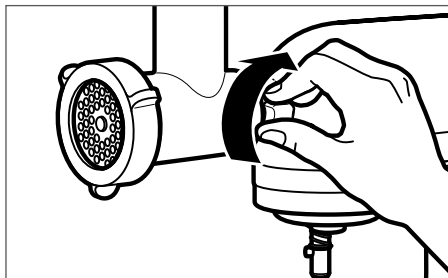
1. Inserte el tornillo para moler en el alojamiento principal. A continuación, coloque la cuchilla sobre el extremo del tornillo para moler. La cuchilla debe encajar por completo dentro del alojamiento. Si no encaja, extráigala, voltéela y vuelva a colocarla.



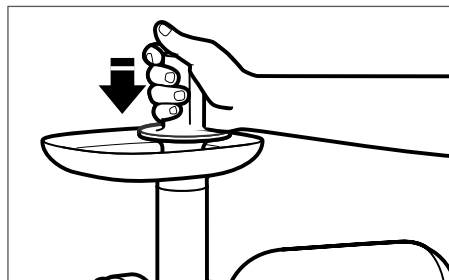
2. Para moler alimentos: Coloque el disco de molienda sobre la cuchilla, alineando la muesca del disco con la lengüeta ubicada en la parte inferior del alojamiento principal. Luego, coloque el collar en el alojamiento principal, girando con la mano hacia la derecha hasta que quede firme, pero no apretado.



3. Inserte el alojamiento del eje del accesorio en el receptáculo del mismo, asegurándose de que el eje del motor encaje en el alojamiento cuadrado del receptáculo.



4. Apriete la perilla del receptáculo del accesorio de la batidora con base hacia la derecha hasta que el accesorio quede completamente fijo en la batidora.



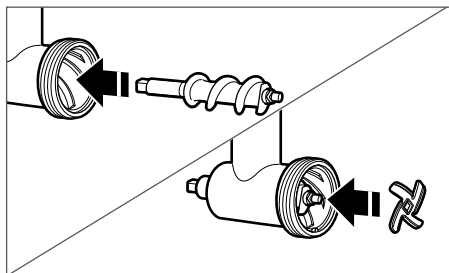
5. Corte lo suficiente los alimentos en trozos para que quepan en el tubo de alimentación. Encienda la batidora con base en la velocidad 4 y coloque los alimentos en el tubo de alimentación con el empujador de alimentos.

NOTA: Para usar el relleno de salchichas, consulte el Manual de uso y cuidado para obtener instrucciones detalladas sobre la instalación, el uso y consejos útiles para obtener los mejores resultados.

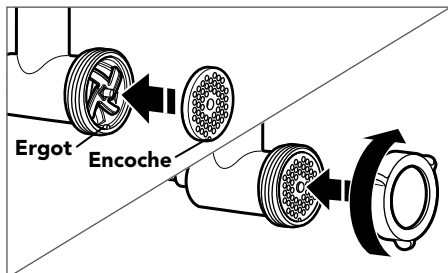
PREMIERS PAS

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

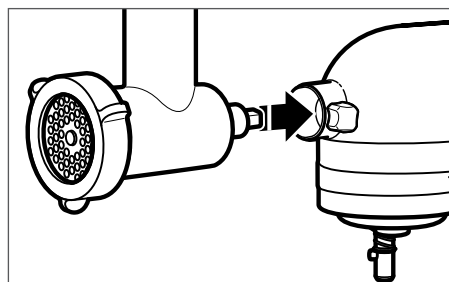
En quelques étapes rapides, vous vous apprêtez à savourer quelque chose de délicieux!
Rendez-vous sur kitchenaid.com/quickstart pour obtenir des instructions complètes et voir des vidéos.



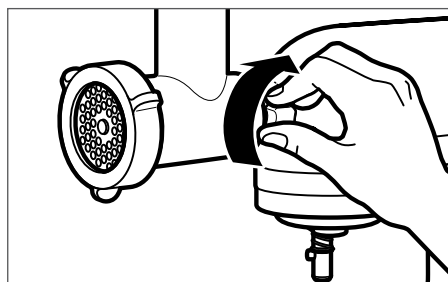
1. Insérer la vis de hachage dans le boîtier principal. Placer ensuite la lame sur l'extrémité de la vis de hachage. La lame doit entièrement rentrer dans le boîtier. Si ce n'est pas le cas, la retirer, la retourner et la replacer.



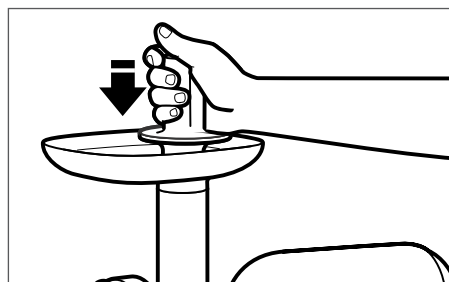
2. **Pour hacher les aliments :** Placer le disque de hachage sur la lame, en faisant correspondre l'encoche du disque avec l'ergot au bas du boîtier principal. Placer ensuite le collier sur le boîtier principal, en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit fixé mais pas serré.



3. Insérer le logement de l'arbre de l'accessoire dans la prise à accessoires en s'assurant que l'arbre de commande s'adapte à la douille de prise carrée.



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



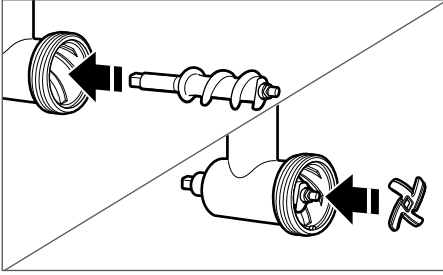
5. Couper les aliments en morceaux pour insertion dans le tube d'alimentation. Puis mettre en marche le batteur sur socle à la vitesse 4 et introduire les aliments dans le tube d'alimentation à l'aide du poussoir.

REMARQUE : Pour utiliser le tube d'alimentation à saucisse, se référer au guide d'utilisation et d'entretien pour des instructions détaillées aux fins d'assemblage, d'utilisation et de conseils utiles afin d'obtenir de meilleurs résultats.

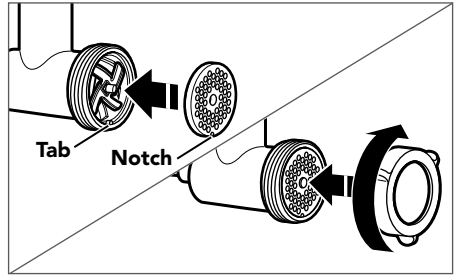
GET STARTED

QUICK START GUIDE

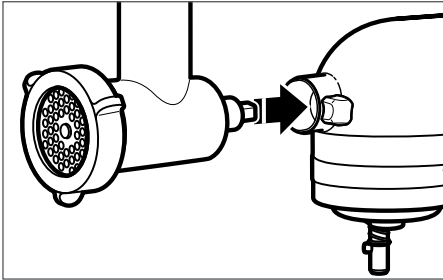
In a few easy steps, you'll be on your way to enjoying something delicious!
For complete instructions and videos, go online to kitchenaid.com/quickstart.



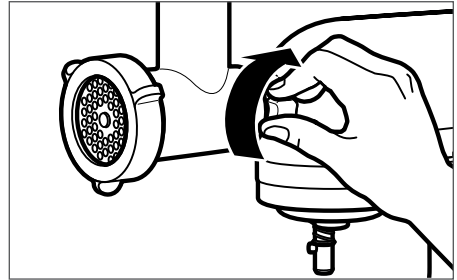
1. Insert the grind screw into the main housing. Then, place the blade over the end of the grind screw. The blade should fit entirely inside the housing. If it doesn't, pull it off, turn it over, and place it again.



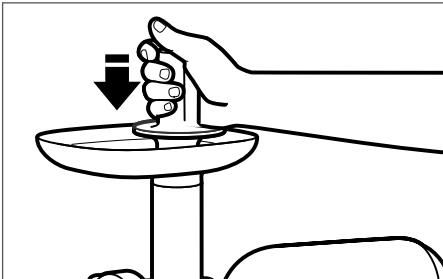
2. **To grind food:** Place grinding plate over the blade, matching the notch of the plate with the tab on the bottom of the main housing. Then, place the collar on the main housing, turning clockwise until secured but not tightened.



3. Insert the attachment shaft housing into the attachment hub, making certain the power shaft fits into the square hub socket.



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



5. Cut food into pieces sized to fit through the feed tube. Then, turn the Stand Mixer to Speed 4 and feed food into the feed tube using the food pusher.

NOTE: To use the sausage stuffer, please refer to your Use and Care Guide for detailed instructions for assembly, use, and helpful tips for best results.