

# KALORIK®

Since 1930

## MULTIUSE 3-IN-1 STICK MIXER SET

### 3-EN-1 BATIDORA USO MÚLTIPLE

### SET MIXEUR 3-EN-1 MULTI-USAGES

EN.....4  
ES.....12  
FR.....21



**CMM 39732**

120V~60Hz 200W

# PARTS DESCRIPTION / DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

---



# PARTS DESCRIPTION / DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

---

## ENGLISH:

- |  |                          |
|--|--------------------------|
| 1. Stainless steel blade                   | 7. Whisk base            |
| 2. Removable Stainless steel shaft         | 8. Stainless steel whisk |
| 3. Mixing cup                              | 9. Motor block / handle  |
| 4. Chopper bowl with stainless steel blade | 10. Speed "I"            |
| 5. Chopper lid                             | 11. Speed "II"           |
| 6. Accessories holder                      |                          |

## ESPAÑOL:

- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| 1. Cuchilla de acero inoxidable                          | 7. Base pie batidor            |
| 2. Varilla desmontable                                   | 8. Batidor de acero inoxidable |
| 3. Vaso  | 9. Motor                       |
| 4. Vaso de la picadora con cuchilla de acero inoxidable. | 10.                            |
| 5. Tapa de la picadora                                   | 11. Velocidad "I"              |
| 6. Soporte de los accesorios                             | 12.                            |
|  | 13. Velocidad "II"             |

## FRANÇAIS:

- |  |                              |
|--|------------------------------|
| 1. Lame en acier inoxydable              | 6. Porte-accessoires         |
| 2. Pied amovible en acier inoxydable     | 7. Base pour le fouet        |
| 3. Gobelet de mixage                     | 8. Fouet en acier inoxydable |
| 4. Hachoir avec lame en acier inoxydable | 9. Bloc-moteur               |
| 5. Couvercle du hachoir                  | 10. Vitesse "I"              |
|  | 11. Vitesse "II »            |

# IMPORTANT SAFEGUARDS

---

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

**1. READ ALL INSTRUCTIONS**

2. Check that the voltage in your home corresponds to that stated on the rating plate of the appliance, before using.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plug, or motor unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
6. Avoid touching moving parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. To disconnect, pull plug from the wall socket. Do not disconnect with wet hands.
13. Remove the accessories from the motor unit before washing.
14. The blades of the stick mixer are sharp. Handle carefully.
15. Keep hands, hair, loose clothes and utensils away from moving blades while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the appliance. A scraper may be used but must be used only when the appliance is not running.
16. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage.

## CAUTION: SPECIAL SAFEGUARDS

### Blender attachment

- Always unplug the appliance before changing accessories or approaching parts which move when in use.
- Never touch the blades while the machine is plugged in.
- Never blend hot oil or fat.

### Chopper

1. Care is needed when handling the cutting blade, especially when removing the blade from the bowl, emptying the bowl and during cleaning. Do not touch the sharp blades!
2. Always remove the chopper blade before emptying the bowl. Never remove the cover before the blade has completely stopped.

**CAUTION: The corkscrew spiral is sharp. Handle carefully. Keep hands and utensils out of the unit while operating to prevent the possibility of severe personal injury and/or damage to the product or property.**

# SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

## POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS

---

This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into the polarized outlet only one way. If the plug does not properly fit into the outlet at first, reverse it. If it still does not fit, contact a competent qualified electrician. **Do not attempt to modify the plug in any way.**

## SHORT CORD INSTRUCTIONS

---

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The resulting extended cord should be arranged so that it will not hang over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

## PARTS DESCRIPTION

---

See page 2-3.

## IMPORTANT INFORMATION

---

This appliance is not for professional use. You should follow the requested breaks. Failure to follow this instruction carefully may result in damage to the motor. Please refer to the rating label for the maximum continuous usage time (KB xx min where xx is the maximum usage time). The breaks should last at least 10 minutes.

Note: the KB indicates a maximum continuous motor usage time. In general, this appliance is used using a pulse pattern, so the real maximum usage time is actually much longer than the KB indicated on the rating label.

## HOW TO USE WITH THE BLENDER SHAFT

---

Your new stick mixer is convenient and easy to use, for powerful high-speed blending. It is great for shakes, soups, sauces, omelets and much, much more.

- Before using for the first time, the appliance should be cleaned with a damp cloth. Ensure the unit is unplugged first!
- Screw the shaft (2) onto the screw thread at the bottom of the motor unit (9). For this, hold the motor block and turn the shaft counter clockwise until it locks in. Gentle pressure by hand will ensure that the shaft is fully tightened on to the motor unit.
- Put the ingredients into a suitable container such as a tall mixing bowl, cooking pan or mixing cup. Do not overfill, to avoid splashing when the motor is switched on.
- Plug into a wall outlet.

- Put the shaft's head vertically into the ingredients before pressing one of the switches. This will prevent splashing when the motor is switched on.
- Switch on motor by choosing "Speed I" (10) or "Speed II" (11) and blend but remember to use for no longer than 1 minute of continuous motor use. The motor must then be rested for 10 minutes.

Note: we recommend starting with the lower speed setting ("I") and then increase the blade rotation speed by selecting speed "II" if needed.

### **Tips:**

- Never fill the mixing cup to more than 2/3 full, to prevent overflowing.
- Always blend ingredients together with water or other liquid with the stick blender.
- Do not use the stick blender to blend dry, hard foods only, such as coffee beans, ice cubes, sugar, cereals, chocolate etc.
- Always use the appliance on a secure, dry level surface.

## **HOW TO USE WITH THE CHOPPER BOWL**

---

- Make sure the motor block is disconnected from the power outlet.
- Place the chopping blade on the center pin inside the chopper bowl (4). – handle with caution because it is sharp!
- Place the chopper bowl on an anti-slip pad.
- Add food in chopper bowl, such as meat, cheese, onions, herbs, garlic, bread crumbs or crackers, etc.
- Put the chopper lid (5) on the chopper bowl (4), by inserting the grooves on the side of the lid into the pins inside the wall of the bowl and locking it with a twisting motion clockwise.
- Place the motor block (9) onto the chopper's lid and lock it in place by applying a gentle twisting motion clockwise.
- Plug the appliance into a wall outlet.
- Pulse on any switch, "Speed I" (10) or "Speed II" (11) to operate the chopper. During the processing, hold the motor unit with one hand and the chopper bowl with the other.
- After use, unplug it and take the motor unit off of the chopper cover (with a counter clockwise twisting motion); then remove the

chopper lid (also with a counter clockwise twisting motion) – make sure beforehand that the blades are completely stopped -

- Carefully remove the blade – handle with caution because it is sharp!
- Remove the processed food from the bowl.

**Note:** remember to use for no longer than 1 minute of continuous motor use. The motor must then be rested for 10 minutes. Keep food quantity to process under 1 lb. (450g).

## HOW TO USE WITH THE WHISK ATTACHEMENT

---

- Make sure the motor block is disconnected from the power outlet.
- Insert the stainless-steel whisk (8) gently on its base (7), until you hear a click sound, indicating that the whisk is securely inserted.
- Screw the whisk assembly (7) + (8) onto the screw thread at the bottom of the motor unit. For this, hold the motor block and turn the whisk assembly counter clockwise until it locks in. Gentle pressure by hand will ensure that the whisk assembly is fully tightened on to the motor unit.
- Put the ingredients into a suitable container such as a tall mixing bowl, cooking pan or mixing cup. Do not overfill, to avoid splashing when the motor is switched on.
- Plug the appliance into a wall outlet.
- Put the whisk vertically into the ingredients before pressing one of the switches. This will prevent splashing when the motor is switched on.
- Switch on motor by choosing “Speed I” or “Speed II” and blend, but remember to use for no longer than 1 minute of continuous motor use. The motor must then be rested for 10 minutes.

## GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT

---

Browse Chef-created recipes specifically made for your Kalorik product. Visit our website [www.kalorik.com](http://www.kalorik.com) to see our extensive recipe library and start cooking. Sign up for the Kalorik email mailing list to receive special offers and recipes, and connect with us on social media for daily inspiration.

# CLEANING

---

- **Caution:** Always unplug the unit before cleaning.
- The motor unit should only be wiped down with a moist cloth.
- Unscrew the shaft, or the whisk assembly, from the screw thread at the bottom of the motor unit, by holding the motor block and gently turning the shaft clockwise to dis-assemble it.
- Wash the shaft under running water immediately after use. If it is very dirty, it can be washed in warm soapy water.
- Dry the detachable shaft thoroughly after washing.
- The mixing cup, the chopper bowl, the chopper blade and the stainless-steel whisk (without its base) are dishwasher safe, or can be cleaned in warm soapy water.
- The chopper lid (5) and the whisk base (7) may be rinsed under the tap, but do not immerse in water.

**NEVER IMMERSE THE MOTOR UNIT IN WATER OR ANY LIQUID!**

# STORAGE

---

To store all the accessories and the unit cleanly and safely, please proceed as follows:

- Assemble the chopper, as explained in the paragraph "How to use with the Chopper bowl".
- Place the accessory holder (6), centered on the lid of the chopper.
- Place the motor block, as explained in the paragraph "How to use with the Chopper bowl".
- Place the whisk assembly on one of the domes of the accessory holder, and lock it in place with a clockwise twisting motion.
- Place the blending shaft on the other dome, and lock it in place with a clockwise twisting motion.
- To disassemble, proceed with reverse action and order.
- Alternatively, you can hang the motor block with only the blending shaft attached to it, using the hanging loop located where the power cord meets the motor block.

**NOTE: NEVER PUT THE MIXING CUP INTO THE MICROWAVE**

# WARRANTY

---

We suggest that you complete and return the enclosed Product Registration Card promptly to facilitate verification of the date of original purchase. However, return of the Product Registration Card is not a condition of these warranties. You can also fill out this warranty card online, at the following address: [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com)

This KALORIK product is warranted in the U.S.A. and in Canada for 1 year from the date of purchase against defects in material and workmanship. This warranty is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance.

During this period, if the KALORIK product, upon inspection by KALORIK, is proven defective, it will be repaired or replaced, at Kalorik's option, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

This warranty does not apply to any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow KALORIK instructions noted in the user's manual, use on current or voltage other than that stamped on the product, wear and tear, alteration or repair not authorized by KALORIK, or use for commercial purposes. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators, and accessories in general. There is also no warranty for parts lost by the user.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.

Some states do not allow limitation on how long an implied warranty lasts or do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

If the appliance should become defective within the warranty period and more than 30 days after date of purchase, do not return the appliance to the store: often, our Customer Service Representatives can help solve the problem without having the product serviced. If

servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

If this is the case, bring the product, or send it, postage prepaid by the user (all Kalorik customers are responsible for the initial shipment back to the warranty center), along **with proof of purchase** and a **return authorization number** indicated on the outer package, given by our Customer Service Representatives. Send to the authorized KALORIK Service Center (please visit our website at [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com) or call our Customer Service Department for the address of our authorized KALORIK Service Center).

When sending the product, please include a letter explaining the nature of the claimed defect.

If you have additional questions, please call our Customer Service Department (please see below for complete contact information), Monday through Thursday from 9:00am - 5:00pm (EST) and Friday from 9:00am - 4:00pm (EST). Please note hours are subject to change.

If you would like to write, please send your letter to:

**KALORIK Customer Service Department**

Team International Group of America Inc.  
16175 NW 49<sup>th</sup> Avenue  
Miami Gardens, FL 33014 USA

Or call:

Toll Free: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

**Only letters can be accepted at this address above. Shipments and packages that do not have a return authorization number will be refused.**

# IMPORTANTES MEDIDAS DE PRECAUCIÓN

---

**Cuando se utilizan aparatos eléctricos, hay unas precauciones básicas de seguridad que siempre se deben seguir, tales como:**

**1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**

2. Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el aparato.
3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable de alimentación, la clavija o el bloque motor en agua o en otros líquidos.
4. Es siempre necesaria la supervisión cercana cuando este aparato sea utilizado cerca de niños. Este aparato no debe ser usado por niños.
5. Desenchufe el aparato siempre que no lo use o antes de limpiarlo.
6. No toque las partes en movimiento.
7. No opere el aparato si el cable o el enchufe están dañados, o después de que el aparato ha funcionado inadecuadamente, se ha caído o ha sido dañado en cualquier manera. El aparato debe ser llevado al fabricante o a un centro de servicio autorizado para ser comprobado y reparado o ajustado mecánicamente o eléctricamente.
8. El uso de accesorios que no sean los recomendados por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o heridas.
9. No use en el exterior.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador o que toque una superficie caliente.
11. No coloque este aparato sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos, o dentro de un horno caliente.
12. Para desconectar el aparato, desenchúfelo. Atención: No desconectar con las manos mojadas.
13. Desmonte los accesorios del bloque motor antes de la limpieza.
14. Las cuchillas de la batidora de varilla están muy afiladas. Tenga cuidado de no cortarse cuando las manipule.
15. Durante el uso, mantenga las manos, pelo, ropa suelta u otros utensilios lejos de las cuchillas en movimiento para evitar heridas o daños al aparato. Puede utilizar un raspador sólo cuando el aparato esté desenchufado.

16. Cuando misture líquidos, especialmente líquidos calientes, utilice un recipiente alto o prepare pequeñas cantidades para evitar derrame.

## **ATENCIÓN: PRECAUCIONES ESPECIALES**

### **Varilla de la batidora:**

1. Desenchufe siempre su aparato antes de cambiar los accesorios o si necesita acercarse o tocar las piezas que se mueven con el uso.
2. No toque nunca las cuchillas mientras el aparato este enchufado.
3. No mezcle o bata nunca aceite o grasa caliente.

### **Picadora:**

1. Hay que tener mucho cuidado cuando se maneja la cuchilla de la picadora, especialmente cuando se quita de la taza, se vacía el recipiente y se procede a su limpieza. Las cuchillas están muy afiladas.
2. Retire siempre la cuchilla del recipiente antes de vaciarlo.
3. No quite nunca la tapa antes de que la cuchilla se haya detenido completamente.

# **GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE**

## **INSTRUCCIONES PARA ENCHUFE POLARIZADO**

---

Este aparato está provisto con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe calza en el tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no cabe totalmente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aún así no calza, consulte a un servicio técnico cualificado. **No intente anular esta característica de seguridad.**

## INSTRUCCIONES DEL CABLE

---

El cable de alimentación del aparato es un cable corto a fin de disminuir el riesgo de accidentes (caídas al tropezar con él, etc.) Puede utilizar un alargador si es necesario.

- Asegúrese de que el nivel eléctrico del cable es igual o mayor que el indicado. Una extensión con un bajo nivel eléctrico conllevaría el riesgo de su sobrecalentamiento y daño.
- Para evitar riesgos, coloque el aparato de forma tal que los niños no puedan jalarlo o tropezar con él. Que no arrastre nunca por el suelo.

## PARTES

---

Vea la página 2-3.

## TIEMPO DE UTILIZACIÓN

---

Este aparato no es para usos profesionales. Es necesario realizar paradas a intervalos regulares. No realizar esas paradas podría dañar el motor. Para una utilización óptima de su aparato y evitar el deterioro de su motor, controle el tiempo de utilización continuada máxima indicada en la placa de características. (KB xx min. donde xx es la duración máxima). Las pausas de utilización tienen que durar por los menos 10 minutos. Las pausas de utilización tienen que durar por los menos 10 minutos.

**Nota:** el KB indica el tiempo máximo de uso **continuo** del motor. En general, este aparato se utiliza usando un patrón de pulsos, por lo que el tiempo máximo de uso real es mucho mayor que el KB indicado en la etiqueta de clasificación.

# MODO DE EMPLEO CON LA VARILLA

---

Fácil, práctica y simple de limpiar, esta batidora es ideal para batir leche, sopas, huevos, etc.

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, la varilla debe ser limpiada con un paño húmedo.
- Atornille la parte separable dentro de la rosca en la parte inferior del bloque motor girando hacia la derecha hasta que quede bloqueada. Haga una leve presión sólo para asegurarse de que la varilla está totalmente acoplada a la unidad del motor
- Vierta los ingredientes en el vaso batidor o en otro recipiente vigilando las cantidades para evitar salpicaduras.
- Conecte la clavija a la red eléctrica.
- Introduzca la varilla del aparato verticalmente dentro del vaso donde se encuentran los ingredientes antes de presionar uno de los interruptores "Velocidad I" o "Velocidad II". Esto evitará salpicaduras cuando el motor esté en marcha.
- Enciende el motor escogiendo "Velocidad I" o "Velocidad II" y bata. Nunca utilice el aparato durante más de 1 minuto de manera continua. Después, es necesario efectuar pausas de 10 minutos.

**Nota:** se recomienda comenzar con la velocidad baja ("I") y aumentar la velocidad alta "II" si necesario.

## Consejos:

- Nunca llene a más de 2/3 el vaso a realizar la mezcla para evitar que este desborde.
- Para batir mezcle siempre los ingredientes con agua u otro líquido.
- No utilice la batidora para mezclar alimentos secos y duros, como granos de café, cubitos de hielo, azúcar, cereales, chocolates, etc.
- Utilice siempre el aparato sobre una superficie segura, seca y nivelada.

# MODO DE EMPLEO CON LA PICADORA

---

- Compruebe que el aparato esta desconectado de la corriente eléctrica.
- ¡Coloque la cuchilla sobre el pasador central en el interior del vaso de la picadora (4) – hágalo con cuidado, ya que la cuchilla está muy afilada!
- Coloque el recipiente/vaso de la picadora sobre un lugar no deslizante.
- Añada los alimentos en el vaso, tales como carne, queso, cebolla, hierbas, ajo, galletas, etc...
- Coloque la tapa (5) sobre el vaso de la picadora (4), insertando las ranuras a los lados de la tapa, a los salientes del interior del vaso de la picadora y bloquéelo con un movimiento de giro hacia la derecha.
- Coloque y bloquee el cuerpo motor (9) en la tapa de la picadora con un suave movimiento giratorio hacia la derecha.
- Enchufe el aparato.
- Pulse el interruptor (10) u (11) para que empiece a funcionar. Durante la utilización mantenga el bloque motor con una mano y el recipiente/vaso de la picadora con la otra.
- Tras el uso, desenchúfelo y quite el motor de la tapa con un suave giro hacia la izquierda, luego retire la tapa, también con un movimiento de giro hacia la izquierda y asegúrese de antemano que las cuchillas estén completamente paradas.
- Quite la cuchilla - Atención: ¡hágalo con cuidado, ya que la cuchilla está muy afilada!
- Quite el alimento del vaso de la picadora.

**Nota:** Recuerde, el tiempo máximo de uso es 1 minuto, luego el motor debe estar en reposo durante 10 minutos. No exceda de 1 libra (450g) de los alimentos a procesar.

## MODO DE EMPLEO CON EL BATIDOR

---

- Compruebe que el aparato esta desenchufado.
- Introduzca el pie batidor (8) suavemente en la base (7), hasta que oiga un "click" lo que indica que el batidor está bien insertado.
- Enrosque la base del batidor (7) + (8) dentro de la rosca en la parte inferior del bloque motor girando hacia la derecha hasta que quede bloqueada. Haga una leve presión sólo para asegurarse de que el ensamblaje está bien hecho a la unidad motor.
- Vierta los ingredientes en el vaso batidor o en otro recipiente vigilando las cantidades para evitar salpicaduras.
- Enchufe el aparato.
- Introduzca el batidor verticalmente dentro del vaso donde se encuentran los ingredientes antes de presionar uno de los interruptores "Velocidad I" o "Velocidad II". Esto evitará salpicaduras cuando el motor esté en marcha.
- Enciende el motor escogiendo "Velocidad I" o "Velocidad II" y bata. Nunca utilice el aparato durante más de 1 minuto de manera continua. Después, es necesario efectuar pausas de 10 minutos.

## OBTEGA MÁS DE SU PRODUCTO

---

Explore recetas creadas por chefs específicamente para su producto Kalorik. Visite nuestro sitio web [www.kalorik.com](http://www.kalorik.com) para ver nuestra extensa biblioteca de recetas y empezar a cocinar. Regístrese en la lista de correo electrónico de Kalorik para recibir ofertas y recetas especiales, y conéctese con nosotros en las redes sociales para obtener inspiración diaria

## LIMPIEZA

---

- **Atención:** Desenchufe el aparato antes de proceder a su limpieza.
- El bloque del motor no tiene que ser limpiado más que con una bayeta húmeda.
- Desenrosque la varilla (o el ensamblaje del batidor) manteniendo sujeto el bloque motor y girando hacia la izquierda la varilla hasta que se separen. Lave bien la varilla inmediatamente tras el uso bajo el chorro de agua del grifo, y si está muy sucia lávela con agua tibia y jabón.

- Seque siempre cuidadosamente la varilla tras lavarla.
- El vaso, el recipiente/vaso de la picadora, la cuchilla de la picadora, y el batidor (sin su base) pueden lavarse en el lavavajillas, o pueden lavarse con agua jabonosa caliente.
- La tapa de la picadora (5) y la base del batidor (7) puede limpiarse bajo el grifo, pero no pueden sumergirse en agua.

**NO SUMERJA NUNCA EL BLOQUE MOTOR EN EL AGUA O EN CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.**

## **COMO RECOGER SU APARATO**

---

Para recoger los accesorios y la unidad de una forma limpia y segura, proceda de la siguiente forma:

- Monte la picadora, como se explica en el apartado “modo de empleo con la picadora”.
- Coloque el soporte de los accesorios (6), centrado en la tapa de la picadora.
- Coloque el bloque motor, como se explica en el “Modo de empleo con la picadora”.
- Coloque el batidor en su soporte encajándolo con el giro a la derecha.
- Coloque la varilla en el bloque motor bloqueando con un giro a la derecha como indicado en el “Modo de empleo con la varilla”.
- Para desmontar, proceda con giro en sentido contrario.
- Como alternativa, puede con el soporte del bloque motor colgar la batidora con la varilla o el batidor.

**NOTA: ¡NUNCA INTRODUZCA EL VASO PARA LA MEZCLA EN EL MICROONDAS!**

# GARANTÍA

---

Le sugerimos rellenen y nos envíen rápidamente la Tarjeta de Registro de Producto adjunta para facilitar la verificación de la fecha de compra. Por lo tanto, la devolución de esa Tarjeta de Registro de Producto no es una condición imprescindible para la aplicación de esa garantía. Puede también rellenar dicha tarjeta de garantía en línea en la dirección siguiente: [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com)

A partir de la fecha de compra, este producto KALORIK está garantizado un año contra los defectos materiales y de fabricación, en los Estados Unidos y en Canadá. Esta garantía no es transferible. Conserve la prueba de compra original. Se exige una prueba de compra para obtener la aplicación de la garantía.

Durante este período, si el producto KALORIK después de una inspección por parte de KALORIK, se manifiesta defectuoso, será reparado o reemplazado, según lo que decida KALORIK, sin gastos para el consumidor. Si se envía un producto de reemplazo, se aplicará la garantía que queda del producto original.

Esta garantía no se aplica a los defectos causados por una mala utilización por parte del comprador o del usuario, o una negligencia al no respeto del manual de instrucciones KALORIK, o una utilización en un circuito eléctrico cuyo voltaje es diferente al que figura en el producto, o un desgaste normal, o modificaciones o reparaciones no autorizadas por KALORIK, o por un uso con fines comerciales. No existe garantía por las partes de cristal, jarras de cristal, filtros, cestos, cuchillas y accesorios en general. No existe tampoco garantía por las piezas perdidas por el usuario.

Toda garantía de valor comercial o de adaptabilidad a este producto está limitada a un año también.

Algunos estados no ponen límites a la duración de la garantía tácita o no autorizan la exclusión de daños y perjuicios accesorios o indirectos, por lo que puede que las restricciones anteriormente mencionadas no le sean aplicables a Usted. Esta garantía le otorga derechos legales particulares, pero usted puede tener también otros derechos que varían de un estado a otro y algunos derechos pueden variar de un estado a otro.

Si el aparato tuviera un defecto durante el periodo de garantía y / o más de 30 días después de que se compró, no devuelva el aparato en la tienda donde le compró: a menudo, nuestro Servicio al Consumidor puede ayudar a resolver el problema sin que el producto tenga que ser

reparado. Si hace falta una reparación, uno de nuestros representantes puede confirmar si el producto está bajo garantía y dirigirle al servicio post-venta más próximo.

Si fuera el caso, traiga el producto (o envíelo, correctamente franqueado) con la **prueba de compra** que mencione **el número de autorización de devolución** indicado por nuestro Servicio al Consumidor, al servicio post-venta KALORIK más próximo. (Visite nuestra web [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com) o llame al Servicio al Consumidor para obtener la dirección del Servicio post-venta KALORIK exclusivo más próximo).

Si envía el producto, le rogamos añadan una carta explicando la naturaleza del defecto.

Si tiene preguntas adicionales, por favor llame al Servicio al Consumidor (véase abajo para los datos completos), de lunes a jueves, de las 9:00 a las 17:00 (EST), y el viernes de las 9:00 a las 16:00 (EST). Note que las horas pueden ser modificadas.

Si quiere escribirnos, puede hacerlo a la dirección siguiente:

**KALORIK Servicio al Consumidor**

Team International Group of America Inc.  
16175 NW 49<sup>th</sup> Avenue  
Miami Gardens, FL 33014 USA

O llame gratuitamente (U.S.A.) al +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

**Las cartas se aceptan solamente en la dirección anteriormente mencionada. Los envíos y paquetes que no tengan número de autorización de devolución serán rechazados.**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

**Pour utiliser des appareils électriques, il est important de toujours suivre des précautions basiques de sécurité et des précautions d'usages, comme indiquées ci-après :**

- 1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER !**
2. Vérifiez que la tension du réseau corresponde bien à celle notée sur la plaque signalétique de l'appareil.
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Manipulez les poignées et les boutons.
4. Pour écarter les risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
5. Faites particulièrement attention lorsque l'appareil est utilisé par ou en présence d'enfants. L'appareil n'est pas recommandé pour une utilisation par des enfants.
6. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer.
7. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il est sous tension.
8. Ne faites pas fonctionner l'appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé ou si l'appareil a présenté un dysfonctionnement ou est endommagé. Retournez l'appareil au centre de service autorisé pour le faire vérifier ou réparer.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
10. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
11. Ne placez pas la nourriture à cuire directement sur la plaque chauffante.
12. Ne nettoyez pas l'appareil avec des grattoirs métalliques. Des petits morceaux pourraient s'en détacher et court-circuiter parties électriques, créant un risque de choc électrique.
13. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu.
14. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou d'un comptoir et évitez qu'il touche une surface chaude.
15. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud ou dans un four micro-ondes.

16. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
17. Pour écarter les risques d'incendie pendant le fonctionnement de l'appareil, ne le couvrez pas et assurez-vous qu'il n'entre pas en contact avec des matières inflammables notamment rideaux, tentures, cloisons, etc.
18. Pour déconnecter l'appareil, placez tous les boutons sur la position 0 ou arrêt et débranchez l'appareil.
19. Pour débrancher l'appareil, ne tirez pas sur le cordon, utilisez la fiche.  
Placez toujours l'appareil sur une surface plane, horizontale et résistante à la chaleur.

# **GARDEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

## **INSTRUCTIONS POUR LES FICHES AVEC MISE A LA TERRE**

---

Cet appareil est équipé d'une fiche et d'un cordon permettant la mise à la terre. Dans le cas d'un court-circuit, la mise à la terre réduit les risques de chocs électriques en fournissant une porte de sortie au courant électrique. Cette fiche ne peut être introduite que d'une seule façon dans la prise murale, qui doit être installée selon les codes électriques en vigueur et mise à la terre. Si cette fiche ne rentre pas correctement dans la prise, contactez un électricien qualifié et reconnu. **N'essayez jamais de modifier vous-même la prise de terre ou la fiche de l'appareil.**

## **INSTRUCTIONS POUR LE CÂBLE COURT**

---

Un cordon électrique court est inclus, pour diminuer les risques d'accidents résultants d'un cordon enchevêtré, ou de trébucher sur un

cordon long. Un cordon d'extension peut être utilisé, pourvu qu'on le fasse avec précaution.

- Si la puissance électrique du cordon d'extension est trop basse, ceci pourrait causer la surchauffe et/ou un risque d'incendie de l'appareil.
- Le cordon d'extension doit être arrangé de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table, où il pourrait être tiré par des enfants ou vous faire trébucher.

## DESCRIPTION DES ELEMENTS

---

Voir page 2.

## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

---

- Posez l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur, près d'une prise de courant.
- Pour assurer une ventilation adéquate, laissez au moins 4 à 6 pouces (10 à 15 cm) d'espace au-dessus et autour de l'appareil.
- Assurez-vous que le commutateur de mise sous tension (1) soit en position éteinte, et que le bouton de réglage de la température (4) trouve en position « **0** ».
- Branchez l'appareil sur une prise de courant.
- Tourner le bouton « On/Off » jusqu'à la position « On », dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Faites chauffer la de l'appareil pendant 10 minutes en position « **5** », afin de fixer le vernis de protection de la plaque et de lui donner une résistance maximum. Eteignez et laissez refroidir. Votre appareil peut à présent être utilisé.
- Gardez toujours les éléments chauffants propres et au sec.

## INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

---

- Posez l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur, près d'une prise de courant.
- Assurez-vous que le commutateur de mise sous tension (1) soit en position éteinte, et que le bouton de réglage de la température (4) se trouve en position « **0** ». Branchez l'appareil sur une prise de courant.

- Utilisez uniquement des casseroles ou poêles avec un fond plat, conçues pour les plaques électriques. Idéalement, leur diamètre devra être similaire à celui des plaques chauffantes, pour une efficacité de chauffe optimale.

**IMPORTANT !** Ne placez jamais d'aliments directement sur les plaques chauffantes !

- Placez la casserole et son contenu sur la plaque de cuisson.  
REMARQUE : NE PAS faire fonctionner l'appareil sans avoir d'abord déposé une casserole et son contenu sur l'élément chauffant.
- Tourner le bouton « On/Off » jusqu'à la position « On », dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Ajustez la température souhaitée utilisant le bouton de réglage (4).  
REMARQUE : « 5 » indique la température la plus chaude. Le témoin lumineux (3) s'allume, puis va s'allumer et s'éteindre alternativement, une fois la température atteinte et réglée par le thermostat.

**ATTENTION !** La surface métallique devienne brûlante ! Ne touchez pas la plaque de cuisson pendant l'utilisation !

- Après utilisation, placez le bouton de réglage de la température sur « 0 », et éteignez l'appareil avec le cadran de mise sous tension. Débranchez de la prise murale. Attendez le refroidissement complet pour nettoyer ou déplacer l'appareil.
- Les plaques restent chaudes même une fois éteintes. Vous pouvez profiter de cette chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud. Ne touchez pas les plaques chauffantes avant leur refroidissement complet, pendant 1 heure au minimum !

## CONSEILS PRATIQUES

---

- N'utilisez pas sur le réchaud des ustensiles peu stables ou n'ayant pas un fond plat.
- Ne mettez pas l'appareil à chauffer sans une casserole ou une poêle dessus, car cela pourrait endommager les plaques chauffantes.

## OBTENES PLUS DE VOTRE PRODUIT

---

Découvrez des recettes de chef spécialement conçues pour votre produit Kalorik. Visitez notre site Web [www.kalorik.com](http://www.kalorik.com) pour accéder à nos recettes et commencer à cuisiner. Inscrivez-vous à la liste de diffusion Kalorik pour recevoir des offres spéciales et des recettes, et suivez-nous sur les réseaux sociaux pour votre dose d'inspiration quotidienne

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

- Veuillez retirer la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil refroidisse complètement avant de le nettoyer.
- Essuyez l'appareil à l'aide de papier absorbant ou d'un chiffon doux.
- Pour nettoyer la plaque vitrocéramique, veuillez utiliser un nettoyeur conçu pour plaque vitrocéramiques. Cela vous permettra de nettoyer vos plaques facilement et sans les abîmer.
- Ne nettoyez jamais votre appareil à l'aide de produits abrasifs car cela abîmerait le revêtement. Ne nettoyez pas l'appareil avec des grattoirs métalliques. Des petits morceaux pourraient s'en détacher et court-circuiter parties électriques, créant un risque de choc électrique.
- **N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.**
- **Tout entretien, autre que le nettoyage, doit être exécuté par un représentant autorisé.**

# GARANTIE

---

Nous vous suggérons de remplir et de nous renvoyer rapidement la Carte d'Enregistrement Produit ci-jointe afin de faciliter la vérification de la date d'achat. Cependant, le renvoi de la Carte d'Enregistrement Produit n'est pas une condition indispensable à l'application de la présente garantie. Vous pouvez aussi remplir cette carte de garantie en ligne à l'adresse suivante : [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com).

A compter de la date d'achat, ce produit KALORIK est garanti un an, sur les territoires des Etats-Unis et du Canada, contre les défauts matériels et de fabrication. Cette garantie n'est pas transférable. Conservez la preuve d'achat originelle. Une preuve d'achat est exigée pour obtenir l'application de la garantie.

Durant cette période, le produit KALORIK qui, après inspection par KALORIK, s'avère défectueux, sera réparé ou remplacé, au choix de KALORIK, sans frais pour le consommateur. Si un produit de remplacement est envoyé, c'est la garantie restante du produit original qui s'appliquera.

La présente garantie ne s'applique pas aux défauts dus à une mauvaise utilisation de la part de l'acheteur ou de l'utilisateur, à une négligence, au non-respect des consignes du manuel d'utilisation KALORIK, à une utilisation sur un circuit électrique au voltage différent de celui renseigné sur le produit, à une usure normale, à des modifications ou réparations non autorisées par KALORIK, ou par un usage à des fins commerciales. Il n'existe pas de garantie pour les parties en verre, récipients en verre, filtres, paniers, lames et accessoires en général. Il n'existe également pas de garantie pour les pièces perdues par l'utilisateur.

Toute garantie de valeur commerciale ou d'adaptabilité à ce produit est également limitée à la garantie d'un an.

Certains états ne limitent pas la longueur de la garantie tacite ou n'autorisent pas l'exclusion de dommages-intérêts accessoires ou indirects, les restrictions ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers, et certains droits peuvent varier d'un état à l'autre.

Si l'appareil devait présenter un défaut durant la période de garantie et plus de 30 jours après l'achat, ne ramenez pas l'appareil au magasin : souvent, notre Service Clientèle peut aider à résoudre le problème sans que le produit ne doive être réparé. Si une réparation est nécessaire, un représentant peut confirmer si le produit est sous garantie et vous rediriger vers notre centre de réparation.

Le cas échéant, ramenez le produit (ou envoyez-le, dûment affranchi), ainsi qu'**une preuve d'achat**, en mentionnant **le numéro d'autorisation de retour**, indiqué par notre service clientèle, au service après-vente KALORIK agréé (visitez notre site internet [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com) ou appelez notre département Service Clientèle pour obtenir l'adresse du service après-vente KALORIK agréé).

Si vous envoyez le produit, veuillez y joindre une lettre expliquant la nature du défaut.

Si vous avez des questions complémentaires, veuillez appeler notre département Service Clientèle (voyez plus bas pour les coordonnées complètes), du Lundi au Jeudi de 9h à 17h (EST) et le Vendredi de 9h à 16h (EST). Veuillez noter que les heures sont sujettes à modification.

Si vous souhaitez nous écrire, adressez votre courrier à :

**KALORIK Customer Service Department**

Team International Group of America Inc.

16175 NW 49<sup>th</sup> Avenue

Miami Gardens, FL 33014 USA

Ou appelez (Gratuitement des Etats-Unis): +1 888-521-TEAM ou +1 888-KALORIK.

**Seules les lettres seront acceptées à l'adresse ci-dessus. Les envois et colis n'ayant pas de numéro d'autorisation de retour seront refusés.**

**For questions please contact:  
Pour toute question, veuillez contacter:**

**KALORIK Customer Service / Service Après-Vente**

Team International Group of America Inc.  
16175 NW 49th Avenue  
Miami Gardens, FL 33014 USA

Toll Free / Numéro Gratuit:  
+1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

[www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com)



**Ref CMM 39732**

*User manual content and recipes courtesy of Team International Group – Do not reproduce without consent of the authors - All rights reserved.*

*Contenu du guide d'utilisation et recettes fournis par Team International Group - Ne pas reproduire sans le consentement des auteurs - Tous droits réservés.*

**KALORIK®**  
Since 1930