

User Manual of Product 1:

KitchenAid KFC3516IC 3.5 Cup Mini Food Processor, Ice

User Manual of Product 2:

KitchenAid KHBV53IC Variable Speed Corded Hand Blender,
Ice, 8 in



KitchenAid®

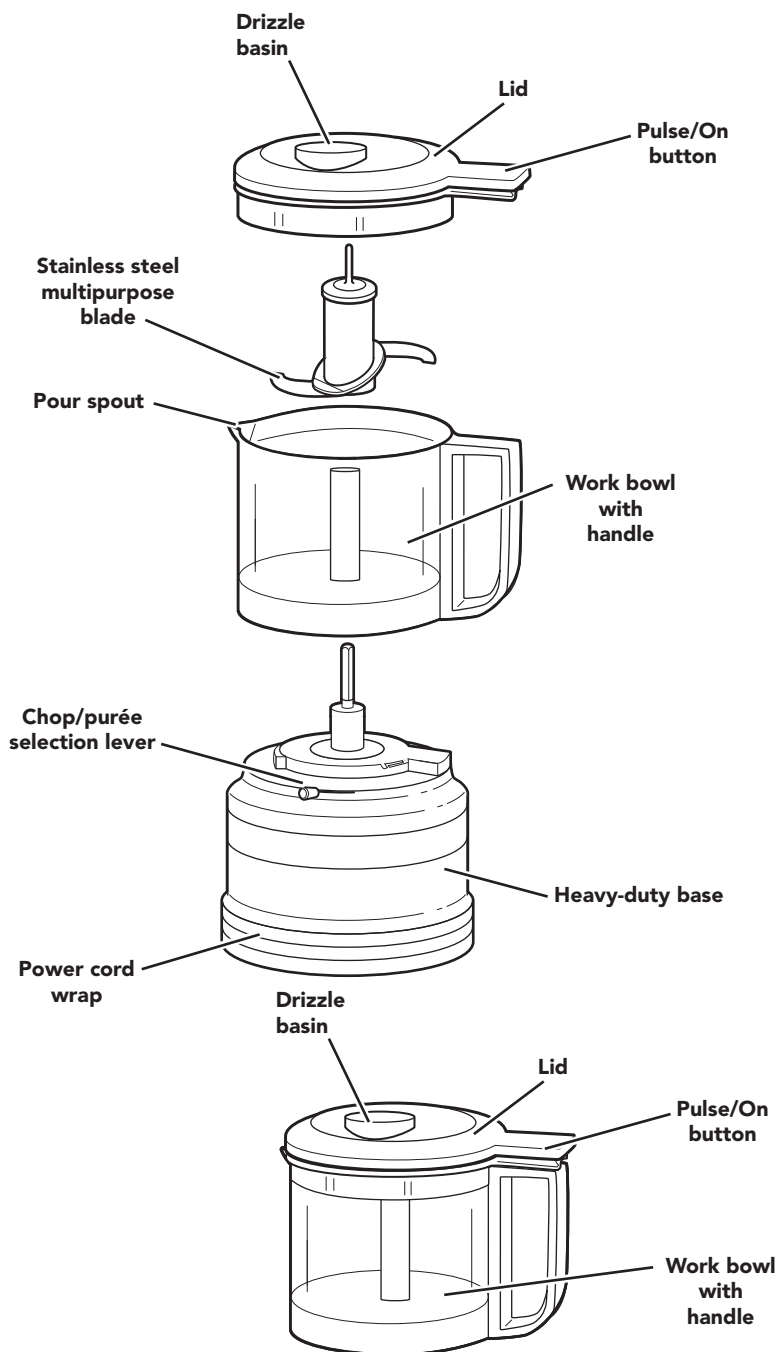
KFC3516





PARTS AND FEATURES

PARTS AND ACCESSORIES





FOOD CHOPPER SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

! DANGER

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

! WARNING

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

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

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock do not put motor body, cord, or electrical plug of this Food Chopper in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
4. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
5. Avoid contacting moving parts.



FOOD CHOPPER SAFETY

6. 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 Center for examination, repair or adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Keep hands and utensils away from the cutting blade while chopping food to reduce the risk of severe injury to person or damage to the Food Chopper. A scraper may be used but only when the Food Chopper is not running.
11. Blade is sharp. Handle carefully.
12. To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.
13. Be certain cover is securely locked in place before operating the Food Chopper.
14. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only

ELECTRICAL REQUIREMENTS

Volts: 120 V

Hertz: 60 Hz

NOTE: This Food Chopper has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in a polarized outlet only one

way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.



USING THE FOOD CHOPPER

CHOP AND PURÉE RECOMMENDATIONS CHART

Use the Food Chopper to chop raw fruits, vegetables, or nuts and mince parsley, chives, or garlic for easy preparation in your favorite recipes. Purée cooked fruit or vegetables to make baby food, or to use as bases for soups or sauces. You can also make bread crumbs, or grind raw meat. Use the drizzle basin and pour spout to easily make mayonnaise or dressings.

NOTE: For best results, larger food items should be cut to approximately 1-inch cubes before processing. This step also allows processing of more food at a single time.

IMPORTANT: Do not process coffee beans or hard spices such as nutmeg, which may damage the Food Chopper.

SUGGESTED FOOD	PREPARE FOR PROCESSING	AMOUNT	SETTING
RAW FRUITS and VEGETABLES	Cut into 1-inch pieces	Up to 3 cups	Chop or Purée
COOKED FRUITS and VEGETABLES	Cut into 1-inch pieces	Up to 2.5 cups	Purée
LIQUIDS/EMULSIONS (SUCH AS MAYONNAISE OR SALAD DRESSINGS)	Place dry ingredients, or thicker wet ingredients in work bowl; then use the drizzle basin to add oils or liquids to the mixture during use.	Up to 1.5 cups	Purée
MEAT	Meat should be raw and cut into 1-inch pieces for best processing results.	Up to 1/2 pound (227g) at one time	Chop or Purée
HERBS and SPICES	Add herbs and spices as they are; no preparation needed.	Up to 3 cups	Chop
BREAD, COOKIES, OR CRACKERS	Break bread, crackers, or cookies into pieces that fit into the bowl before processing.	Up to 3 cups	Chop
NUTS	Add nuts as they are; no preparation needed.	Up to 3 cups	Purée

TIP: For better consistency or to achieve coarsely chopped results, use the Pulse operation.

Visit Kitchenaid.com/quickstart for additional Instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Food Chopper.



USING THE FOOD CHOPPER

PREPARING THE FOOD CHOPPER FOR USE

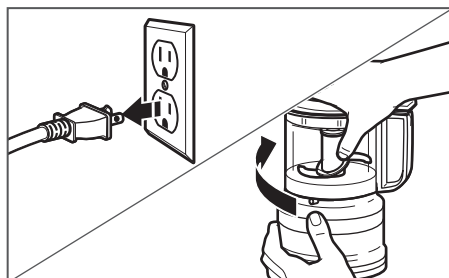
Before first use

Before using the Food Chopper for the first time, wash the work bowls, lids, and blade in hot, soapy water. Work bowls, lids, and blade may also be washed in the top rack of a dishwasher.

For convenient storage, always reassemble the Food Chopper after cleaning.

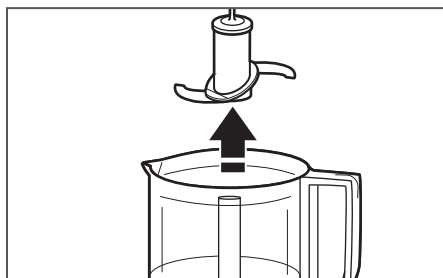
DISASSEMBLING THE FOOD CHOPPER

Follow these instructions to disassemble the Food Chopper for cleaning and when removing ingredients from the work bowl.



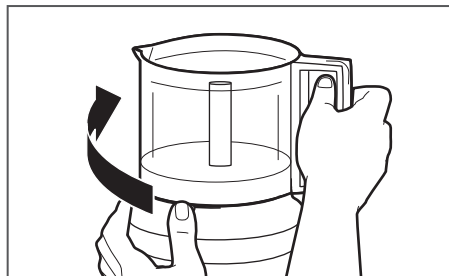
1

Be sure the Food Chopper is unplugged. Hold the lid as shown, and rotate it clockwise to unlock. Then, lift the lid off of the work bowl.



2

Pull the blade straight up to remove it from the work bowl.



3

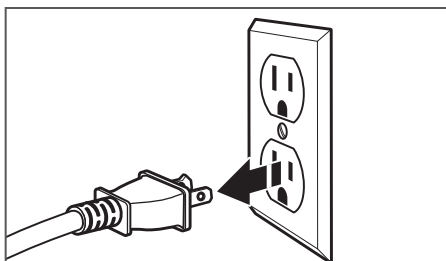
Hold the base steady with one hand, and use the other hand to rotate the work bowl clockwise to unlock and lift it off of the base.



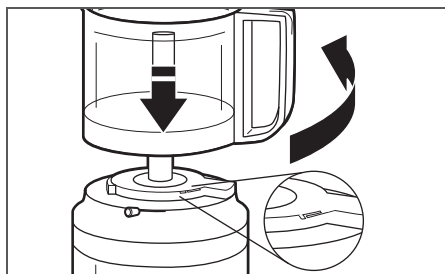


USING THE FOOD CHOPPER

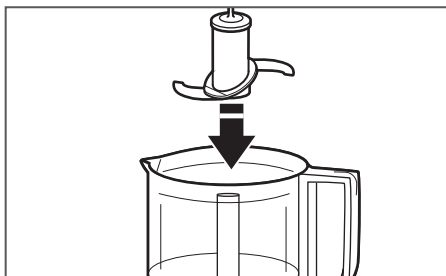
ASSEMBLING AND RUNNING THE FOOD CHOPPER



- 1** Be sure the Food Chopper is unplugged.



- 2** Start with the work bowl handle facing front on the base. Rotate the handle 90° counterclockwise to lock into place. When assembled properly, the handle will face the right side.



- 3** Fit the blade over the shaft in the center of the work bowl, rotate and press down until it rests at the bottom of the work bowl.

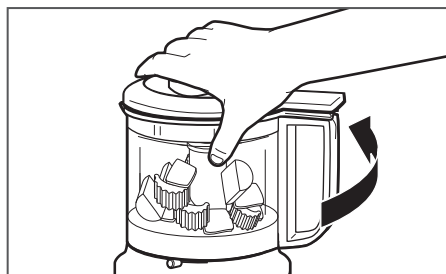


- 4** Place ingredients to be processed inside the work bowl. For uniform consistency of processed foods, cut fruits, vegetables, and meats into 1-inch pieces.

IMPORTANT: Do not process coffee beans or hard spices such as nutmeg, which may damage the Food Chopper.

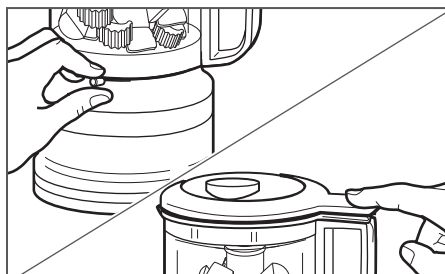


USING THE FOOD CHOPPER



5

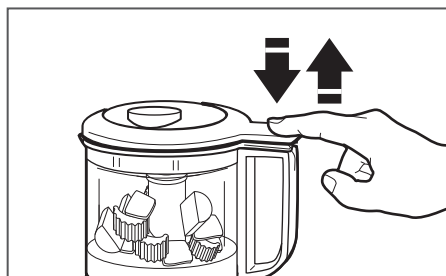
Place the lid on the work bowl with the lid handle facing front. Rotate the lid handle to the right. The lid will click when locked into place. Rotate the lid counterclockwise to lock into place.



6

Slide the Chop/Purée lever to your desired setting. Press down on the PULSE/ON button to start the Food Chopper.

NOTE: The work bowl and lid must be locked into place for the Food Chopper to operate.



7

For a coarse chop, use a pulsing motion to rapidly press and release the PULSE/ON button until your desired results are achieved.

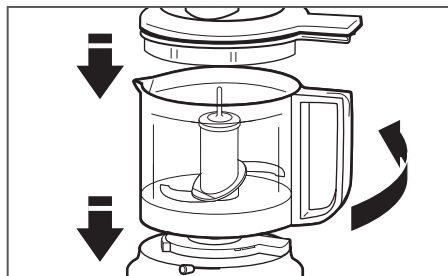




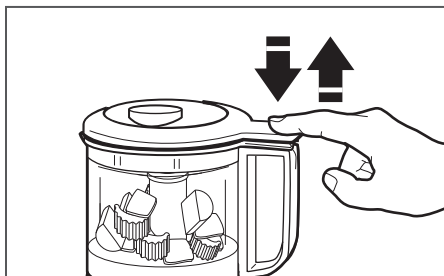
USING THE FOOD CHOPPER

USING THE DRIZZLE BASIN AND POUR SPOUT

Use the drizzle basin to conveniently add liquid ingredients while processing, to make dressings, mayonnaises, emulsions, sauces, and more. Use the pour spout for easier serving.



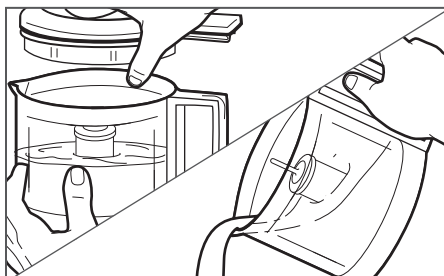
- 1** Place the lid on the work bowl with the lid handle facing front. Rotate the lid handle to the right. Rotate the lid counterclockwise to lock into place.



- 2** Press rapidly up and down on the handle PULSE/ON button to get your ingredients moving in the work bowl.



- 3** Slowly pour liquids, such as oil, into the drizzle basin. The liquid will be efficiently and thoroughly mixed into the ingredients as they spin inside the work bowl.



- 4** Once processing is complete, remove the lid to use the pour spout.

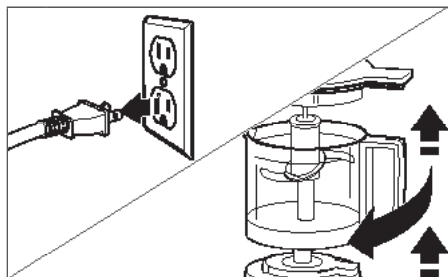
FOR DETAILED INFORMATION ON USING THE FOOD CHOPPER:

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

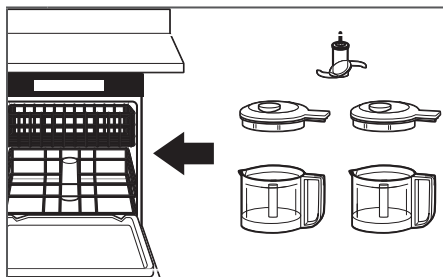




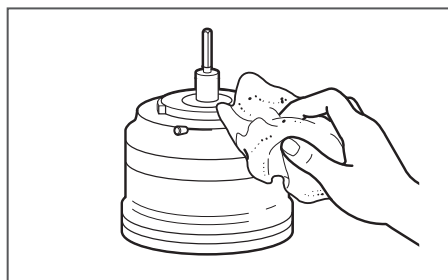
CARE AND CLEANING



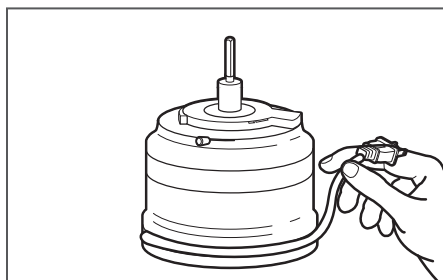
- 1** Unplug the Food Chopper. Remove the work bowl, lid, and blade.



- 2** The work bowl, lid and blade can be washed in the top dishwasher rack; or, wash all parts in hot, soapy water. Rinse and dry.



- 3** Wipe the base clean with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners. Do not immerse the base in water.



- 4** Wrap the cord counterclockwise around the base for easy storage.

NOTE: For convenient storage, always reassemble the Food Chopper after cleaning.

FOR DETAILED INFORMATION ON CLEANING THE FOOD CHOPPER:

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





TROUBLESHOOTING

If your Food Chopper should malfunction or fail to operate, check the following:

1. Is the Food Chopper plugged in?
2. Make sure that the bowl and lid are properly aligned and locked in place.
3. Press the Pulse/On button with a rapid up and down motion. Do not hold down continuously.
4. Unplug the Food Chopper, then plug it back into the outlet.

5. Is the fuse in the circuit to the Food Chopper in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.

If the problem is not due to one of the above items, see the "Warranty and service" section.

Do not return the Food Chopper to the retailer. Retailers do not provide service.



WARRANTY AND SERVICE

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

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

Length of Warranty:	One Year Full Warranty from date of purchase.
KitchenAid Will Pay for Your Choice of: 	Hassle-Free Replacement of your Food Chopper. See the next page 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. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.
KitchenAid Will Not Pay for:	A. Repairs when your Food Chopper is used in other than normal single family home use. B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse. C. Any shipping or handling costs to deliver your Food Chopper to an Authorized Service Center. D. Replacement parts or repair labor costs for Food Choppers operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.
DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.	





WARRANTY AND SERVICE

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

If your Food Chopper 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 Food Chopper, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Food Chopper 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 Food Chopper should fail within the first year of ownership, we will replace your Food Chopper with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Food Chopper should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Centre 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 Food Chopper, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Food Chopper 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 Food Chopper for information on how to obtain service.

For service information in Canada:

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

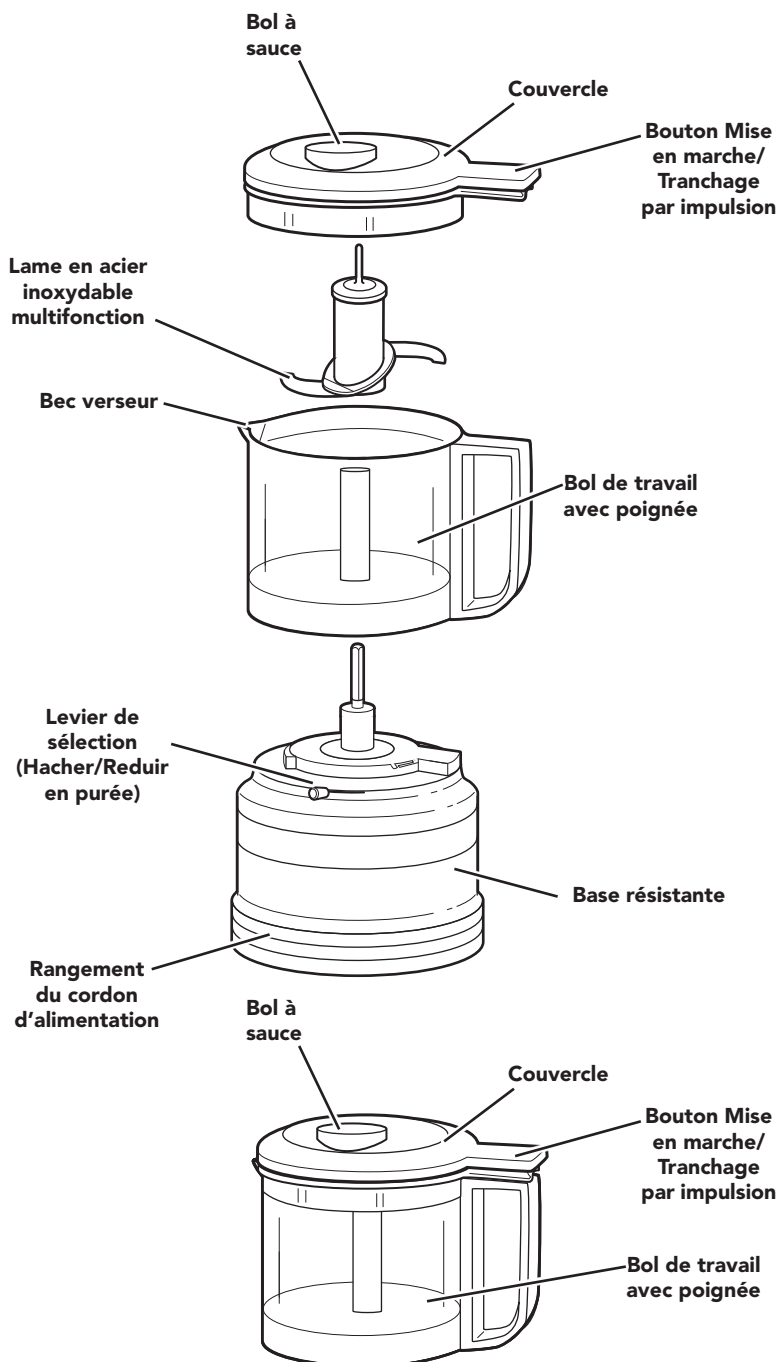
For service information in Mexico:

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



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

PIÈCES ET ACCESSOIRES





SÉCURITÉ DU HACHOIR

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle d'autrui.

Plusieurs messages de sécurité importants apparaissent dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l'utilisateur ou d'autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient ce qui suit :

 **DANGER**

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas immédiatement les instructions.

 **AVERTISSEMENT**

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas scrupuleusement les instructions.

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessures et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne pas immerger le corps du moteur, le cordon ou la prise du hachoir dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Cet appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou possédant un manque d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient placées sous supervision ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
4. S'assurer que l'appareil est éteint et débranché de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de la nettoyer.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles.



SÉCURITÉ DU HACHOIR

6. Ne pas faire fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il tombe ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Renvoyer l'appareil au centre de dépannage agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures corporelles.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre par dessus le bord d'une table ou d'un plan de travail.
10. Garder les mains et les ustensiles à l'écart de la lame lors du hachage des aliments pour éviter toute blessure corporelle grave ou tout dommage au hachoir. On peut utiliser un grattoir, mais il doit être employé uniquement lorsque le hachoir ne fonctionne pas.
11. La lame est aiguisée. Manipuler avec précaution.
12. Pour réduire le risque de blessure, ne jamais placer la lame sur la base sans installer correctement le bol au préalable.
13. S'assurer que le couvercle est bien verrouillé avant de faire fonctionner le hachoir.
14. Ne pas tenter d'outrepasser le dispositif de verrouillage du couvercle.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est uniquement conçu pour un usage domestique.

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

Volts : 120 V CA

Hertz : 60 Hz

REMARQUE : Ce hachoir comporte une fiche polarisée (avec une lame plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise que dans un seul sens. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, inverser la

fiche. Si la fiche ne s'introduit toujours pas, appeler un électricien qualifié. Ne pas modifier la prise de quelque manière que ce soit.

Un cordon d'alimentation court est fourni – ceci élimine le risque d'emmêlement ou de trébuchement que peut susciter l'emploi d'un cordon d'alimentation long.



UTILISATION DU HACHOIR

TABLEAU DE RECOMMANDATIONS SUR LA QUANTITÉ À HACHER OU À RÉDUIRE EN PURÉE

Utiliser le hachoir pour hacher des fruits et légumes crus ou des noix, et pour émincer du persil, de la ciboulette ou de l'ail en vue de préparation facile des recettes favorites. Réduire en purée des fruits et légumes cuits pour faire de la nourriture de bébé ou pour une utilisation comme base des soupes ou sauces. Faire également des miettes de pain ou hacher de la viande crue. Utiliser le bol à sauce et le bec verseur pour faire facilement de la mayonnaise ou des vinaigrettes.

REMARQUE : Pour obtenir les meilleurs résultats, les gros aliments doivent être coupés en cubes d'environ 1 pouce avant d'être transformés. Cette étape permet également la transformation de plus d'aliments au même moment.

IMPORTANT : Ne pas transformer des grains de café ou des épices dures telles que des noix de muscade, car ils peuvent endommager le hachoir .

ALIMENTS SUGGÉRÉS	PRÉPARATION POUR LA TRANSFORMATION	QUANTITÉ	RÉGLAGE
FRUITS ET LÉGUMES CRUS	Les couper en morceaux de 1 po (2,5 cm)	Jusqu'à 3 tasses	Hacher ou réduire en purée
FRUITS ET LÉGUMES CUITS	Les couper en morceaux de 1 po (2,5 cm)	Jusqu'à 2,5 tasses	Réduire en purée
LIQUIDES / SAUCES ÉMULSIONNÉES (TELS QUE LA MAYONNAISE OU LA VINAIGRETTE)	Placer les ingrédients secs ou les ingrédients humides épais dans le bol de travail; puis, utiliser le bol à sauce pour ajouter les huiles ou les liquides au mélange.	Jusqu'à 1,5 tasse	Réduire en purée
VIANDE	La viande doit être crue et coupée en pièces de 1 pouce pour obtenir les meilleurs résultats de transformation.	Jusqu'à 1/2 livre (227 g) à la fois	Hacher ou réduire en purée
HERBES ET ÉPICES	Ajouter des herbes et épices telles qu'elles sont; aucune préparation nécessaire.	Jusqu'à 3 tasses	Hacher
PAIN, BISCUITS OU CRAQUELINS	Rompre le pain, briser les craquelins ou les biscuits en pièces qui peuvent placées dans le bol avant la transformation.	Jusqu'à 3 tasses	Hacher
NOIX	Ajouter des noix telles qu'elles sont; aucune préparation nécessaire.	Jusqu'à 3 tasses	Réduire en purée

CONSEIL : Pour obtenir une meilleure consistance ou pour obtenir des résultats grossièrement hachés, utiliser l'opération de tranchage par impulsion.

Visiter KitchenAid.com/Quickstart pour des instructions supplémentaires avec des vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon d'utiliser le hachoir



UTILISATION DU HACHOIR

PRÉPARATION DU HACHOIR EN VUE DE L'UTILISER

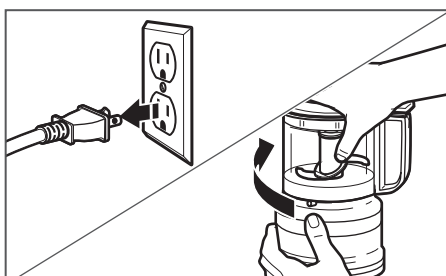
Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le hachoir pour la première fois, laver les bols de travail, les couvercles, et la lame dans de l'eau chaude savonneuse. Le bol de travail, le couvercle, et la lame peuvent aussi être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

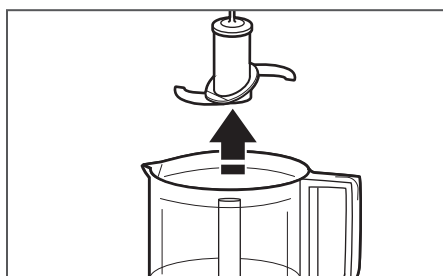
Pour un rangement pratique, réassembler toujours le hachoir après le nettoyage.

DÉSASSEMBLAGE DU HACHOIR

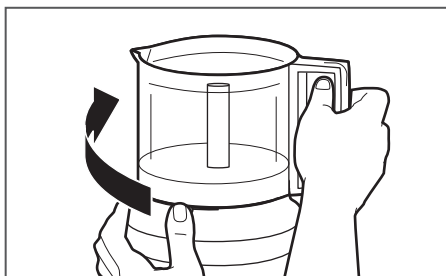
Suivre les instructions de désassemblage du hachoir pour le nettoyage et le retrait des aliments du bol de travail.



- 1** S'assurer que le hachoir est débranché. Tenir le couvercle comme indiqué et le tourner en sens horaire pour le déverrouiller. Enlever ensuite le couvercle du bol de travail.



- 2** Relever tout droit la lame vers le haut pour la retirer du bol de travail.



- 3** Stabiliser la base avec une main, puis avec l'autre main tourner le bol de travail en sens horaire pour le déverrouiller et l'enlever de la base.

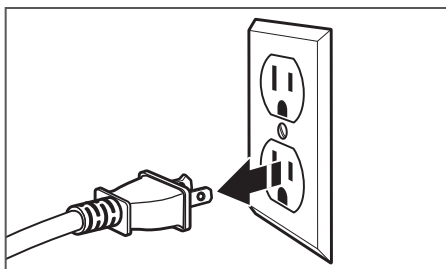




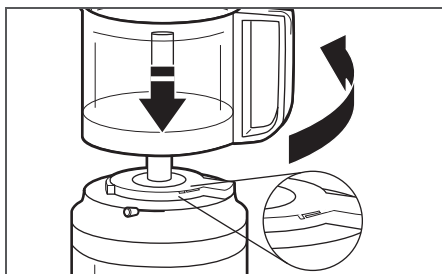
UTILISATION DU HACHOIR

ASSEMBLAGE ET UTILISATION DU HACHOIR

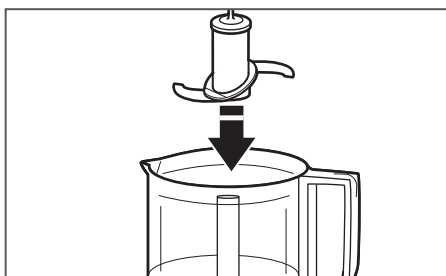
FRANÇAIS



- 1** S'assurer que le hachoir est débranché.



- 2** Commencer avec la poignée du bol de travail orientée vers l'avant sur la base. Tourner la poignée de 90° en sens antihoraire pour le verrouiller. La poignée sera orientée vers le côté droit une fois le bol assemblé.



- 3** Fixer la lame sur l'arbre au centre du bol de travail, faire pivoter, et appuyer pour l'enclencher en position.



- 4** Mettre les ingrédients à broyer à l'intérieur du bol de travail. Pour obtenir une consistance uniforme des aliments transformés, couper les fruits, les légumes et les viandes en morceaux de 1 pouce.

IMPORTANT : Ne pas transformer des grains de café ou des épices dures telles que des noix de muscade, car ils peuvent endommager le hachoir.

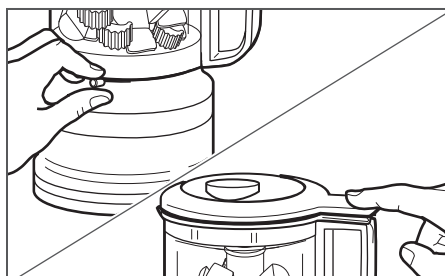


UTILISATION DU HACHOIR



5

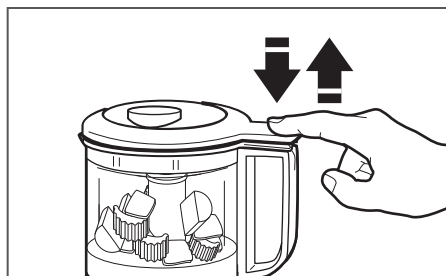
Placer le couvercle sur le bol de travail avec la poignée du couvercle orientée vers l'avant. Tourner la poignée du couvercle vers la droite. Le couvercle s'enclenche en position de verrouillage. Tourner la poignée en sens antihoraire pour le verrouiller.



6

Faire glisser le levier Hacher/Réduire en purée au réglage désiré. Appuyer sur le bouton Mise en marche/Tranchage par impulsion pour démarrer le hachoir.

REMARQUE : Le bol de travail et le couvercle doivent s'enclencher en place pour que le hachoir puisse fonctionner.



7

Pour hacher grossièrement, mélanger par impulsions en appuyant et relâchant rapidement le bouton Mise en marche/Tranchage par impulsions de manière répétitive jusqu'à l'obtention des résultats désirés.

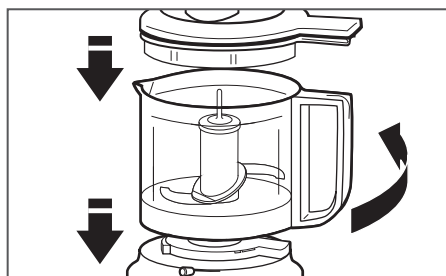




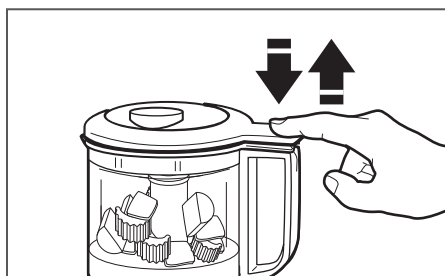
UTILISATION DU HACHOIR

UTILISATION DU BOL À SAUCE ET DU BEC VERSEUR

Utiliser le bol à sauce pour ajouter facilement des ingrédients liquides au mélange pour faire des vinaigrettes, des mayonnaises, des sauces émulsionnées, d'autres sauces, et bien plus. Utiliser le bec verseur pour verser facilement.



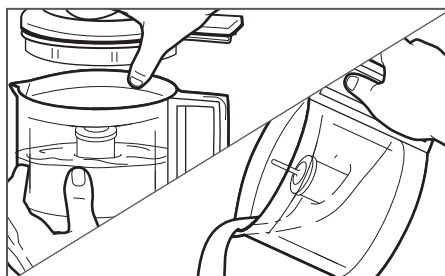
1 Placer le couvercle sur le bol de travail avec la poignée du couvercle orientée vers l'avant. Tourner la poignée du couvercle vers la droite. Tourner la poignée en sens antihoraire pour le verrouiller.



2 Appuyer et relâcher rapidement et de manière répétitive le bouton Mise en marche/Tranchage par impulsion de la poignée pour transformer les ingrédients dans le bol de travail.



3 Verser lentement les liquides, tels que l'huile, dans le bol à sauce. Le liquide sera bien mélangé et de manière efficace avec les autres ingrédients dans le bol de travail pendant que le mini robot culinaire est en marche.



4 Une fois la transformation terminée, retirer le couvercle afin d'utiliser le bec verseur.

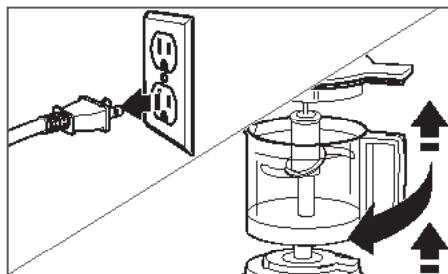
POUR OBTENIR DES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR L'UTILISATION DU HACHOIR :

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

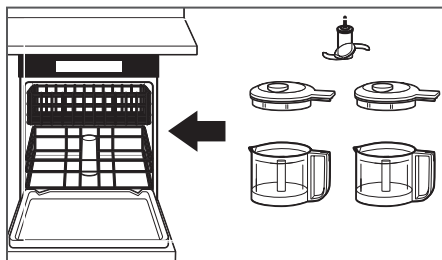
FRANÇAIS



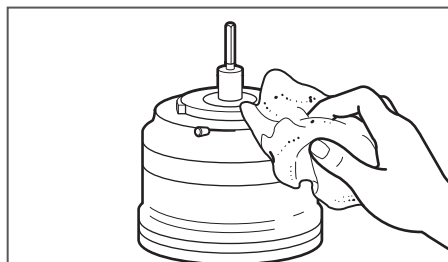
ENTRETIEN ET NETTOYAGE



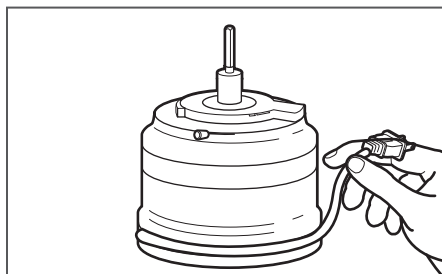
- 1** Débrancher le hachoir. Retirer le bol de travail, le couvercle et la lame.



- 2** Les bols de travail, les couvercles, les anneaux des couvercles, et la lame peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle; ou, laver toutes les pièces dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.



- 2** Essuyer soigneusement la base avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs. Ne pas plonger la base dans l'eau.



- 3** Enrouler le cordon en sens antihoraire autour de la base pour un rangement facile.

REMARQUE : Pour un rangement pratique, réassembler toujours le hachoir après le nettoyage.

POUR OBTENIR DES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR LE NETTOYAGE DU HACHOIR:

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





DÉPANNAGE

En cas de dysfonctionnement ou de non fonctionnement du HACHOIR, vérifier les points suivants :

1. Le hachoir est-il branché?
2. S'assurer que le bol et le couvercle sont correctement alignés et bien verrouillés.
3. Appuyer et relâcher rapidement le bouton Mise en marche/Tranchage par impulsions de manière répétitive, ne pas appuyer sans relâcher.

4. Débrancher le hachoir et le rebrancher dans la prise.
5. Le fusible dans le circuit du hachoir culinaire est-il en état de marche? Si l'on possède un disjoncteur, s'assurer que le circuit est fermé.

Si le problème n'est pas attribuable à l'une des raisons indiquées ci-dessus, voir la section "Garantie et dépannage".

Ne pas renvoyer le hachoir chez le détaillant. Les détaillants n'assurent aucun service après-vente.

FRANÇAIS



GARANTIE ET DÉPANNAGE

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

La présente garantie couvre l'acheteur et les propriétaires suivants du hachoir 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 complète d'un an à compter de la date d'achat.
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : 	KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : Remplacement sans difficulté du hachoir. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais 1-800-541-6390 du Centre eXpérience clientèle. OU Les frais des pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être fourni par un centre de dépannage agréé KitchenAid.
KitchenAid ne paiera pas pour :	A. Les réparations lorsque le hachoir est utilisé à des fins autres qu'un usage domestique unifamilial normal. B. Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus. C. Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le hachoir à un centre de dépannage agréé. D. Les pièces de rechange ou frais de main d'œuvre pour le hachoir lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.
CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉES PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS VOUS ÊTRE APPLICABLES. SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. 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.	





GARANTIE ET DÉPANNAGE

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ – 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, 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 hachoir cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le hachoir d'origine nous soit retourné. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Si votre hachoir cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle au numéro sans frais **1-800-541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir 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 (pas de boîte postale).

À réception du hachoir de rechange, utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer le hachoir d'origine.

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ – CANADA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si le hachoir cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera le hachoir par un appareil de remplacement identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si votre hachoir cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre

d'eXpérience à la clientèle au **1-800-807-6777**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir 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.

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

OBTENIR UN DÉPANNAGE UNE FOIS LA GARANTIE EXPIRÉE OU COMMANDER DES ACCESSOIRES ET 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 :

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 du hachoir a été acheté pour connaître la marche à suivre en cas d'intervention de dépannage nécessaire.

**Pour des informations concernant toute
intervention de dépannage au Canada :**
1-800-807-6777.

**Pour des informations concernant toute
intervention de dépannage au Mexique :**
01-800-0022-767.

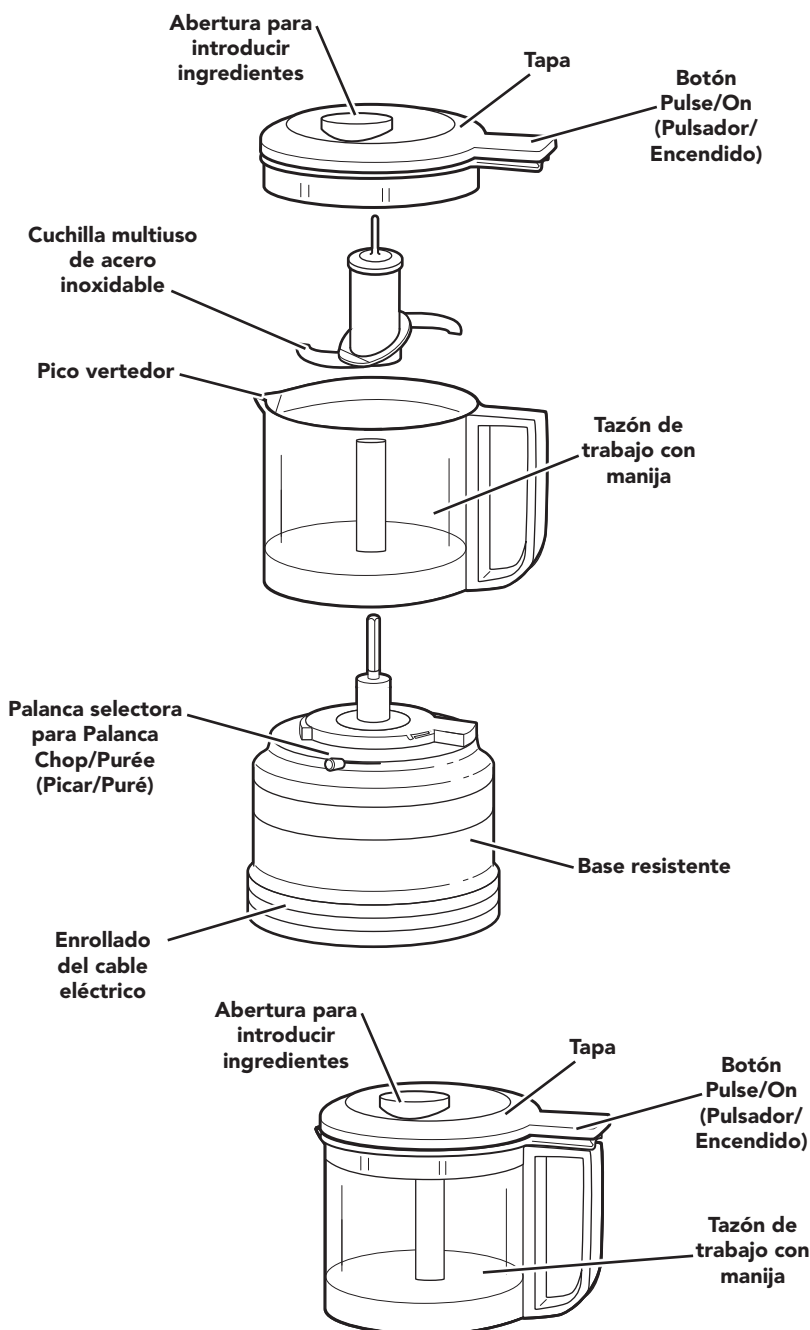
®/™ ©2018 KitchenAid. Tous droits réservés. KITCHENAID et la forme du batteur sur socle sont des marques de commerce aux E.-U. et dans d'autres pays. Utilisé sous licence au Canada.

GARANTIE ET DÉPANNAGE | 25



PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

PIEZAS Y ACCESORIOS





SEGURIDAD DE LA PICADORA

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

Estas palabras significan:

 **PELIGRO**

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

 **ADVERTENCIA**

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

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

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no coloque el cuerpo del motor, el cable ni el enchufe eléctrico de esta Picadora de alimentos en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este electrodoméstico no ha sido diseñado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial, o mental reducida, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que lo hagan bajo supervisión o siguiendo las instrucciones relativas al uso del aparato, a cargo de una persona responsable por su seguridad.
4. Apague el aparato, luego desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar las piezas, y antes de limpiarlo. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retírelo del tomacorriente.



SEGURIDAD DE LA PICADORA

5. Evite tocar las piezas que estén en movimiento.
6. No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, si el aparato no ha funcionado correctamente, si se ha caído o si está dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al lugar de servicio técnico autorizado más cercano para la inspección, la reparación o el ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de aditamentos no recomendados o vendidos por el fabricante puede provocar un incendio, un choque eléctrico o una lesión.
8. No lo use al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
10. Mantenga las manos y los utensilios lejos de la cuchilla de corte mientras pica los alimentos; esto reducirá el riesgo de lesiones serias a personas o daños a la picadora de alimentos. Se puede utilizar una espátula solamente cuando la picadora no esté funcionando.
11. La cuchilla es filosa. Manipúlela con cuidado.
12. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla de corte en la base sin primero haber colocado el tazón en su lugar adecuadamente.
13. Cerciórese de que la cubierta esté trabada de manera segura en su lugar antes de hacer funcionar el miniprocador de alimentos.
14. No intente quitar el mecanismo de bloqueo de la cubierta.

Medidas Importantes de Seguridad requeridas para el cumplimiento de las regulaciones en México:

15. Si el cordón de alimentación es dañado, este debe de ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar el riesgo.
16. El aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento a menos que dichas personas reciban supervisión o capacitación del funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
17. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen el aparato como juguete.
18. Tenga cuidado si el líquido caliente se vierte dentro del procesador de alimentos o licuadora ya que este puede expulsarse fuera del aparato debido a un vapor repentino.
19. Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso doméstico y similar como los siguientes:
 - a) Por el personal de cocina en áreas de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo
 - b) Casas de campo
 - c) Por clientes en hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial
 - d) Entornos tipo dormitorio o comedor.
20. No dé al aparato un uso diferente de aquel para el cual que fue diseñado. Podría dar lugar a posibles lesiones.
21. Apagar el aparato y desconectar de la fuente de alimentación antes de cambiar accesorios o acercarse a partes que tienen movimiento durante el uso del aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.





SEGURIDAD DE LA PICADORA

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Voltios: 120 V~

Hertzios: 60 Hz

Potencia: 245 W de acuerdo a NOM
(Norma Oficial Mexicana)

NOTA: esta picadora tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe encajará en un contacto polarizado solamente de una

manera. Si el enchufe no encaja por completo en el contacto, dé vuelta el enchufe. Si aun así no encaja, póngase en contacto con un electricista competente. No modifique el enchufe de ninguna manera.

Se provee un cable de suministro de energía corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse con un cable más largo.

ESPAÑOL



USO DE LA PICADORA

TABLA DE RECOMENDACIONES PARA PICAR Y HACER PURÉ

Use el picadora para picar frutas y verduras crudas o frutos secos, perejil, cebolletas o ajo para facilitar la preparación de sus recetas preferidas. Prepare puré con frutas o verduras cocidas para alimentar al bebé o para usar como base para sopas o salsas. También se puede hacer pan rallado o moler carne cruda. Use la abertura superior para introducir ingredientes y el pico vertedor para preparar fácilmente mayonesa o aderezos.

NOTA: para obtener resultados óptimos, los alimentos de mayor tamaño se deben cortar en cubos de aproximadamente 1 pulgada antes de procesar; este paso también permite procesar más alimentos simultáneamente.

IMPORTANTE: No procese granos de café ni especias duras como la nuez moscada; eso puede dañar el picadora.

ALIMENTOS SUGERIDOS	PREPARACIÓN PARA PROCESAR	CANTIDAD	AJUSTE
FRUTAS Y VERDURAS CRUDAS	Corte en trozos de 1 pulgada	Hasta 3 tazas	Picar o hacer puré
FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS	Corte en trozos de 1 pulgada	Hasta 2,5 tazas	Hacer puré
LÍQUIDOS/EMULSIONES (COMO MAYONESA O ADEREZOS PARA ENSALADA)	Coloque los ingredientes secos, o los ingredientes húmedos más gruesos, en el tazón de trabajo; después, use la abertura para introducir ingredientes para agregar aceite o líquidos a la mezcla durante el funcionamiento.	Hasta 1,5 tazas	Hacer puré
CARNES	La carne debe estar cruda y cortada en trozos de 1 pulgada para obtener resultados de procesamiento óptimos.	Hasta 1/2 libra (227 g) por vez	Picar o hacer puré
HIERBAS Y ESPECIAS	Agregue las hierbas y las especias tal como están; no se requiere preparación.	Hasta 3 tazas	Picar
PAN, GALLETAS DULCES O SALADAS	Rompa el pan, las galletas dulces o saladas en trozos que quepan en el tazón antes de procesar.	Hasta 3 tazas	Picar
FRUTOS SECOS	Agregue los frutos secos tal como están; no se requiere preparación.	Hasta 3 tazas	Hacer puré

SUGERENCIA: Para una mejor consistencia o para obtener resultados de picado grueso, haga funcionar con Pulse (Pulsador).

Visite KitchenAid.com/Quickstart para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar el picadora.





USO DE LA PICADORA

PREPARACIÓN DE LA PICADORA PARA EL USO

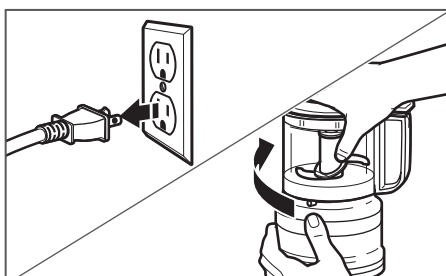
Antes del primer uso

Antes de usar el picadora por primera vez, lave los tazones de trabajo, las tapas y la cuchilla en agua jabonosa caliente. Los tazones de trabajo, las tapas y la cuchilla pueden también lavarse en la canasta superior de la lavavajillas.

Para un almacenamiento cómodo, siempre vuelva a armar el picadora después de la limpieza.

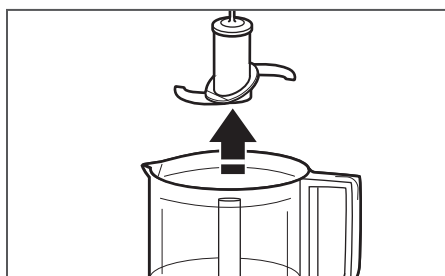
CÓMO DESARMAR EL PICADORA

Siga estas instrucciones para desarmar el picadora para la limpieza y cuando retire ingredientes del tazón de trabajo.



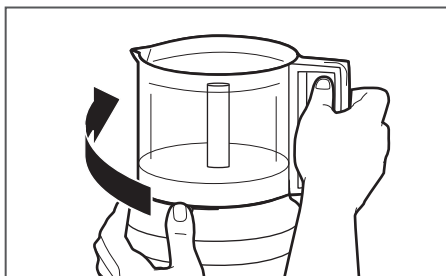
1

Asegúrese de que el picadora esté desenchufado. Sostenga la tapa como se muestra y rótelas en sentido horario para destrabarla. Después, levante la tapa y retírela del tazón de trabajo.



2

Tire de la cuchilla rectamente hacia arriba para retirarla del bol de trabajo.



3

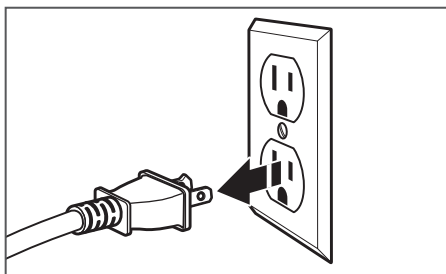
Sostenga la base con firmeza con una mano y use la otra mano para rotar el tazón de trabajo en sentido horario para destrabarlo y levantarlo fuera de la base.

ESPAÑOL

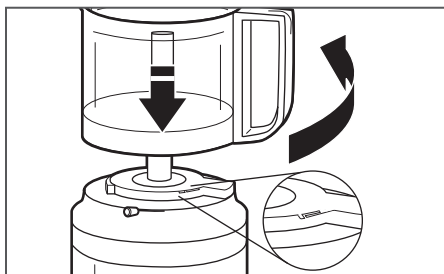


USO DE LA PICADORA

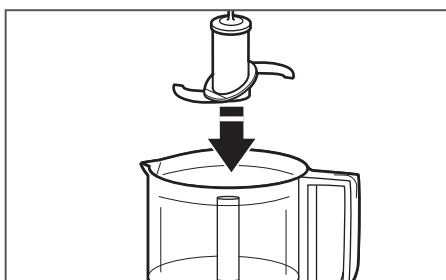
CÓMO ARMAR Y HACER FUNCIONAR EL MINIPROCESADOR DE ALIMENTOS



- 1** Asegúrese de que el picadora esté desenchufado.



- 2** Comience con la manija del tazón de trabajo orientada hacia el frente sobre la base. Rote la manija 90° en sentido antihorario para trazarla en su lugar. Cuando esté correctamente armada, la manija estará orientada hacia el lado derecho.



- 3** Coloque la cuchilla sobre el eje en el centro del bol de trabajo; rótele y presione hacia abajo hasta que encaje en la parte inferior del bol.



- 4** Coloque los ingredientes que van a procesarse dentro del tazón de trabajo. Para que los alimentos procesados tengan una consistencia uniforme, corte las frutas, las verduras y las carnes en trozos de 1 pulgada.

IMPORTANTE: No procese granos de café ni especias duras como la nuez moscada; eso puede dañar el picadora. No pique alimentos durante más de 30 segundos de manera continua.



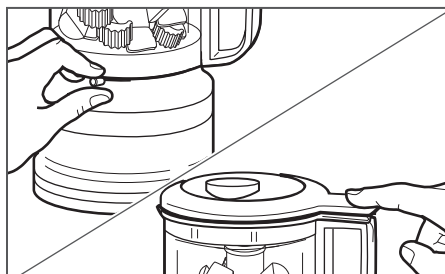


USO DE LA PICADORA



5

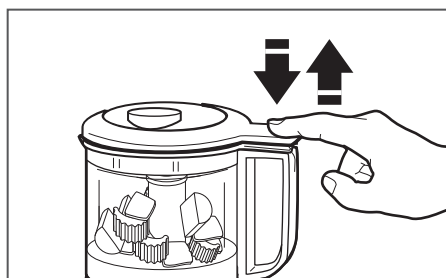
Coloque la tapa sobre el tazón de trabajo con la manija de la tapa orientada hacia el frente. Rote la manija de la tapa hacia la derecha. La tapa hará un clic cuando se trabe en su lugar. Rote la tapa en sentido antihorario para trabarla en su lugar.



6

Deslice la palanca Chop/Puree (Picar/Puré) hasta el ajuste deseado. Presione el botón PULSE/ON (Pulsador/Encendido) para poner en funcionamiento el picadora.

NOTA: el tazón y la tapa deberán estar trabados en su lugar para que el picadora.



7

Para un picado grueso, use un movimiento por pulsos para presionar y soltar el botón PULSE/ON (Pulsador/Encendido) hasta lograr los resultados deseados.

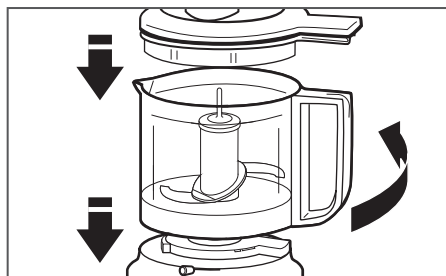
ESPAÑOL



USO DE LA PICADORA

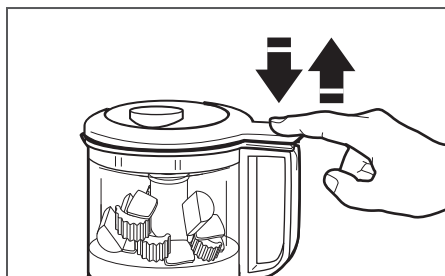
USO DE LA ABERTURA PARA INTRODUCIR INGREDIENTES Y EL PICO VERTEDOR

Use la abertura para introducir ingredientes para agregar con comodidad ingredientes líquidos durante el procesamiento, para preparar aderezos, mayonesas, emulsiones, salsas, etc. Use el pico vertedor para servir con mayor facilidad.



1

Coloque la tapa sobre el tazón de trabajo con la manija de la tapa orientada hacia el frente. Rote la manija de la tapa hacia la derecha. Rote la tapa en sentido antihorario para trabarla en su lugar.



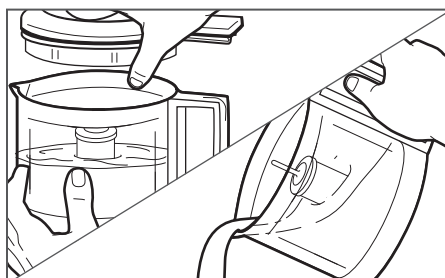
2

Presione rápidamente hacia arriba y hacia abajo sobre el botón PULSE/ON (Pulsador/Encendido) de la manija para que los ingredientes se muevan dentro del tazón de trabajo.



3

Vierta lentamente los líquidos, p. ej. aceite, en la abertura para introducir ingredientes. El líquido se mezclará con eficiencia y por completo con los ingredientes a medida que giren dentro del tazón de trabajo.



4

Una vez que el procesamiento esté completo, retire la tapa para usar el pico vertedor.

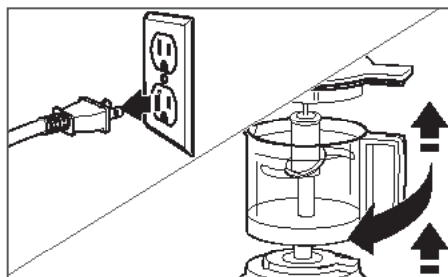
PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE EL USO DE LA PICADORA:

Visite kitchenaid.com/quickstart para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar el picadora.

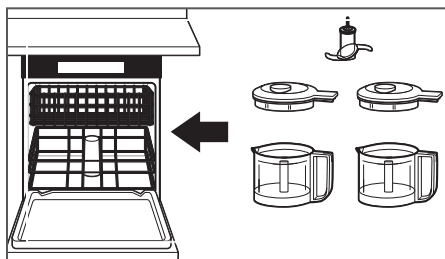




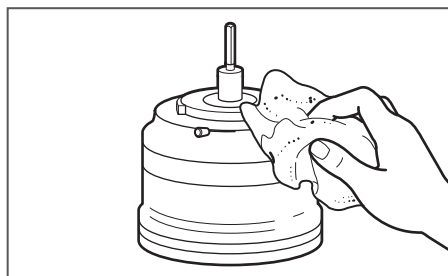
CUIDADO Y LIMPIEZA



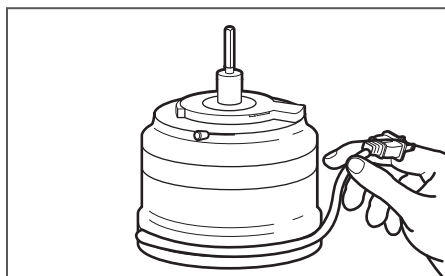
- 1** Desenchufe el picadora. Retire el tazón de trabajo, la tapa y la cuchilla.



- 2** Los tazones de trabajo, las tapas, el aro de las tapas y la cuchilla se pueden lavar en la canasta superior de la lavavajillas; o bien, lave todas las piezas en agua jabonosa caliente. Enjuague y seque.



- 3** Limpie la base con un paño húmedo. No use productos de limpieza abrasivos. No sumerja la base en agua.



- 4** Enrolle el cable en sentido antihorario alrededor de la base para simplificar el almacenamiento.

NOTA: para un almacenamiento cómodo, siempre vuelva a armar el picadora después de la limpieza.

PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE LA LIMPIEZA DE LA PICADORA:

Visite kitchenaid.com/quickstart para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar el picadora.

ESPAÑOL



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si el picadora falla o no funciona, revise lo siguiente:

1. ¿El picadora está enchufado?
2. Cerciórese de que el tazón y la tapa estén debidamente alineados y trabados en su lugar.
3. Presione el botón Pulse/On (Pulsador/ Encendido) con un movimiento rápido hacia arriba y hacia abajo; no mantenga presionado continuamente. No pique ningún alimento durante más de 30 segundos de manera continua.

4. Desenchufe el picadora y, después, vuelva a enchufarlo en la toma.

5. ¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va a al picadora? Si tiene una caja de cortacircuitos, asegúrese de que el circuito esté cerrado.

Si el problema no se debe a lo mencionado anteriormente, consulte la sección "Garantía y servicio".

No devuelva el picadora al minorista. Los minoristas no proveen servicio técnico.





GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

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

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario posterior para picadora usados en los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía:

Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.

KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:

Reemplazo sin dificultades de su picadora. Consulte la página siguiente para obtener detalles acerca de cómo obtener el servicio o llame al Centro para la eXperiencia del cliente, sin cargo, al **1-800-541-6390**.

O BIEN

El costo de las piezas de repuesto y de la mano de obra de reparación para corregir los defectos de los materiales y la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un centro de servicio autorizado por KitchenAid.

KitchenAid no pagará por:

- A.** Reparaciones cuando su picadora haya sido utilizado para fines ajenos al uso doméstico normal de una sola familia.
- B.** Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso.
- C.** Cualquier gasto de envío o manipulación para entregar el picadora a un centro de servicio autorizado.
- D.** Piezas de repuesto o costos de mano de obra para picadora utilizados fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, QUEDAN EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE ESTÉ PERMITIDO POR LEY. TODA GARANTÍA IMPLÍCITA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO SE HA GARANTIZADO, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ EL DE REPARARLO O REEMPLAZARLO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO SE RESPONSABILIZARÁN POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro o de una provincia a otra.



GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES – EN LOS 50 ESTADOS DE 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 picadora presentara alguna falla durante el primer año después de la compra, KitchenAid se encargará de entregar un reemplazo idéntico o comparable en su domicilio sin cargo y organizará la devolución de su picadora original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su picadora fallara durante el primer año después de la compra, simplemente

llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente 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 proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa (no use números de apartados postales).

Cuando reciba el picadora de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepago para embalar el picadora original y devolverlo a KitchenAid.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES – EN CANADÁ

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de la marca KitchenAid que, si su picadora presentara alguna falla durante los primeros diez años después de la compra, se lo reemplazaremos con un producto idéntico o un reemplazo similar. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su picadora fallara durante el primer año después de la compra, simplemente

llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente 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 proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

Cuando reciba el picadora de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepago para embalar el picadora 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 los Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró el picadora para obtener información sobre el servicio técnico.

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**.

®/™ ©2018 KitchenAid. Todos los derechos reservados. KITCHENAID y el diseño de la batidora con base son marcas registradas en EE.UU. y en otras partes. Usado en Canadá bajo licencia.







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®

®/™ ©2018 KitchenAid. All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.

®/™ ©2018 KitchenAid. Tous droits réservés. KITCHENAID et la forme du batteur sur socle sont des marques de commerce aux E.-U. et dans d'autres pays. Utilisé sous licence au Canada.

®/™ ©2018 KitchenAid. Todos los derechos reservados. KITCHENAID y el diseño de la batidora con base son marcas registradas en EE.UU. y en otras partes. Usada en Canadá bajo licencia.

W11225535A

06/18





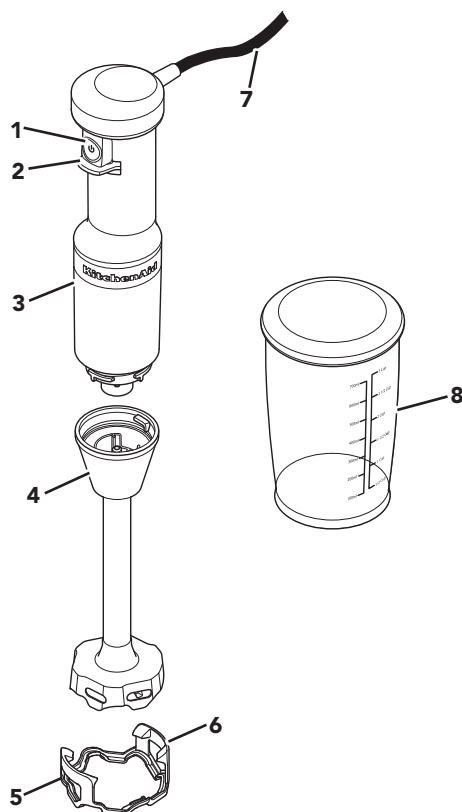
KitchenAid®

Corded Hand Blender KHBV53





PARTS AND FEATURES



- 1 Variable speed controller
- 2 Speed controller guard
- 3 Motor body
- 4 Blending arm 8" (20.3 cm)

- 5 Pan guard - Use the pan guard to avoid damage to cookware while using the Hand Blender
- 6 Mounting clips
- 7 Power cord (5 ft.)
- 8 3 cup (700 ml) BPA-free Blending jar with lid





PRODUCT SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

! DANGER

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

! WARNING

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock do not put motor body, cord, or electrical plug of this Hand Blender in water or other liquid.
3. This appliance should not be used by children and care should be taken when used near children.
4. Avoid contacting moving parts.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.
6. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
7. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
8. Do not use the appliance outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Do not let cord contact hot surfaces, including the stove.
11. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage.



PRODUCT SAFETY

12. Keeps hands and utensils out of the container while blending to prevent the possibility of severe injury to persons or damage to the unit. A scraper may be used but must be used only when the unit is not running.
13. Blades are sharp. Handle carefully.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

Voltage: 120 V

Frequency: 60 Hz

Wattage: 180 Watts

NOTE: Your product has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in an outlet only one way. If the plug does not fit in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

Do not modify the plug in any way.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance.

Use the product power cord to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

NOTE: Maximum rating is based on the chopper accessory, included with KitchenAid® model KHBBV83. Other attachments may draw different power or current.

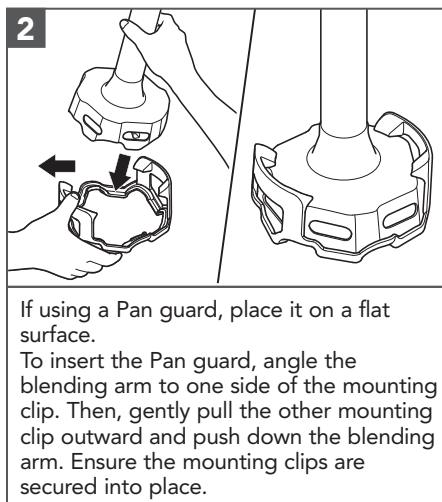
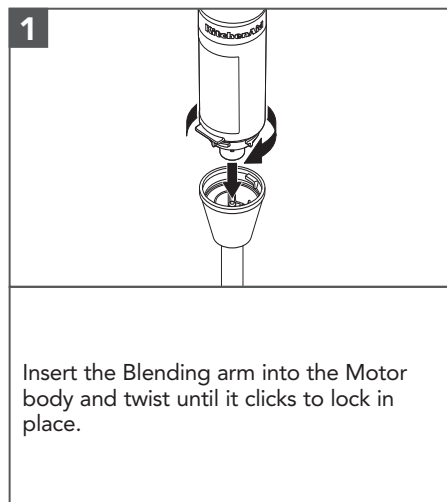


PRODUCT USAGE

Before first use, clean all parts (see "Care and Cleaning" section).

ASSEMBLING THE BLENDING ARM

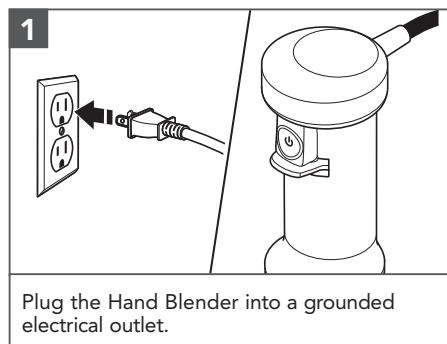
IMPORTANT: Always unplug the Hand Blender, before attaching or removing parts.



NOTE: U.S. patent pending removable pan guard to help protect your cookware.

USING THE BLENDING ARM

Use for smoothies, milkshakes, soup, cooked vegetables, frosting, or baby food, etc.

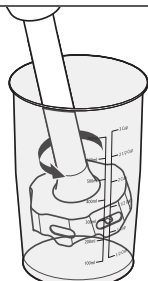




PRODUCT USAGE

2

Blending



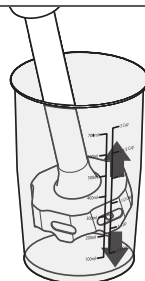
Insert the Hand Blender into the mixture. Press the Variable speed controller to start.

Use your free hand to cover the top of the blending jar for better stability and avoid splashing.

NOTE: Do not immerse Motor body into liquids or other mixtures.

3

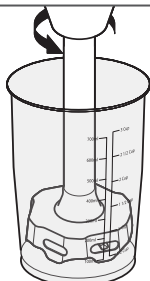
Drawing up



Use the draw up motion with the Hand Blender to move the ingredients within the jar. Slowly draw it upwards against the side of the jar. Repeat the process until the ingredients are at the desired consistency.

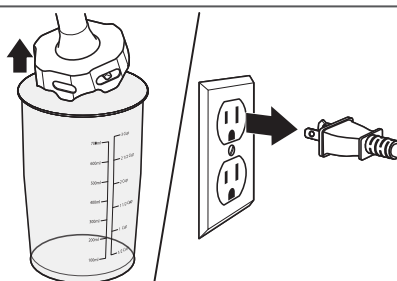
4

Wrist movement



With your wrist, make a circular motion to draw the Hand Blender up slightly and let it blend again into the ingredients.

5



Release the Variable speed controller to stop; then remove Hand Blender from mixture. Unplug the Hand Blender before removing or attaching the parts.

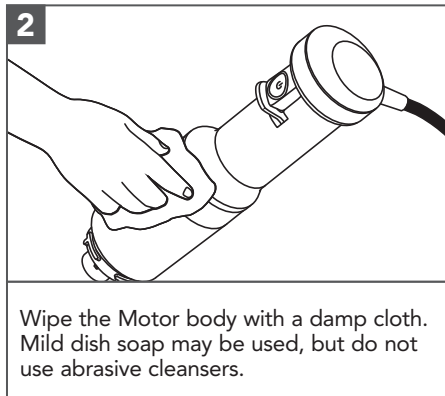
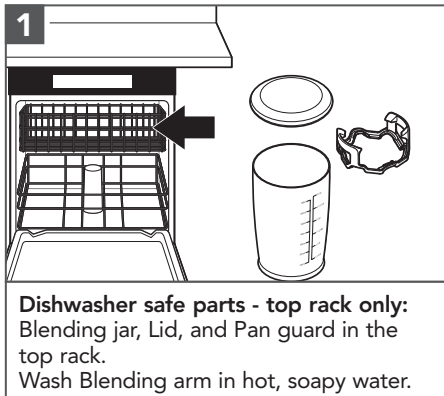
NOTE: Chopper and Whisk accessories included with KitchenAid® Model KHBBV83 can be used on this model.





CARE AND CLEANING

IMPORTANT: Always unplug the Hand Blender before attaching or removing parts.



For detailed information on the Hand Blender:

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Solution
If the Hand Blender fails to start:	Check to see if the Hand Blender is securely plugged into a grounded electrical outlet. If you have a circuit breaker box, check to make sure that the circuit is closed.
If the Hand Blender stops while blending:	When overloaded or jammed, it will automatically shut off to prevent motor damage. Divide contents into smaller batches. For certain recipes, adding liquid in the Jar may also reduce the load.
If the problem cannot be corrected:	See the "Warranty and Service" section. Do not return the Hand Blender to the retailer. Retailers do not provide service.



WARRANTY AND SERVICE

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

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

Length of Warranty:	One Year Full Warranty from date of purchase.
KitchenAid Will Pay for Your Choice of: 	Hassle-Free Replacement of your Hand Blender. See the next page 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. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.
KitchenAid Will Not Pay for:	A. Repairs when your Hand Blender is used in other than normal single family home use. B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse. C. Any shipping or handling costs to deliver your Hand Blender to an Authorized Service Center. D. Replacement parts or repair labor costs for Hand Blenders operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.
DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.	





WARRANTY AND SERVICE

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

If your Hand Blender 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 Hand Blender, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Hand Blender 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 Hand Blender should fail within the first year of ownership, we will replace your Hand Blender with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Hand Blender 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 Hand Blender, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Hand Blender 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 Hand Blender for information on how to obtain service.

For service information in Canada:

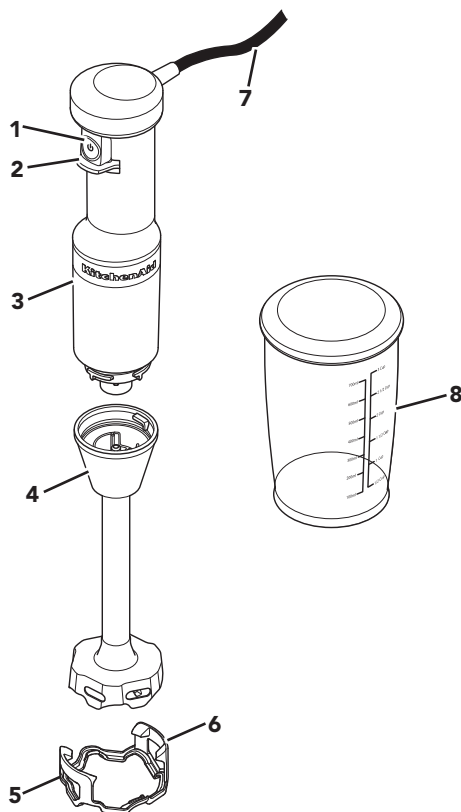
Call toll-free **1.800.807.6777**.

For service information in Mexico:

Call toll-free **01.800.0022.767**.



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



- 1 Commande de vitesse variable
- 2 Protecteur de commande de vitesse
- 3 Moteur
- 4 Bras mélangeur de 8" (20,3 cm)
- 5 Couvercle de protection – Utiliser la protection de plat pour éviter d'endommager les ustensiles de cuisson lorsqu'on utilise le mélangeur à main

- 6 Bride de montage
- 7 Cordon d'alimentation (5 pi)
- 8 Récipient de mélangeur de 3 tasses (700 mL) sans BPA avec couvercle





SÉCURITÉ DU PRODUIT

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne pas immerger le moteur, le cordon ou la prise du mélangeur à main dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants et l'utilisateur doit faire preuve de prudence lorsqu'il l'utilise à proximité d'enfants.
4. Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
5. Ne pas faire fonctionner un appareil si la prise ou le cordon est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il tombe ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Communiquer par téléphone avec le service à la clientèle du fabricant pour obtenir des renseignements sur la vérification, la réparation et le réglage de l'appareil.
6. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures corporelles.
7. S'assurer que l'appareil est éteint et débranché de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de la nettoyer. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un plan de travail.





SÉCURITÉ DU PRODUIT

10. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
11. Lors du mélange de liquides, surtout de liquides chauds, utiliser un récipient haut ou préparer de petites quantités à la fois pour réduire le risque de renversements.
12. Gardez les mains et les ustensiles à l'écart du récipient lors du mélange pour éviter toute blessure grave ou tout dommage à l'appareil. On peut utiliser un grattoir, mais il doit être employé uniquement lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
13. Les lames sont tranchantes. Manipuler avec précaution.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

Tension : 120 V

Fréquence : 60 Hz

Puissance : 180 W

REMARQUE : Ce produit est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise que dans un seul sens. Si la fiche ne s'enfonce pas dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche ne s'introduit toujours pas, appeler un électricien qualifié. Ne pas modifier la prise de quelque manière que ce soit.

Ne pas utiliser de rallonge. Si le cordon d'alimentation électrique est trop court, faire installer une prise près de l'appareil électroménager par un électricien ou un technicien de service qualifié.

Utiliser le cordon d'alimentation du produit pour réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement que peut susciter l'emploi d'un cordon d'alimentation plus long.

REMARQUE : La valeur nominale maximum est basée sur le hachoir inclus avec le modèle KHBBV83 de KitchenAid®. Les autres accessoires peuvent consommer une puissance ou une tension différente.

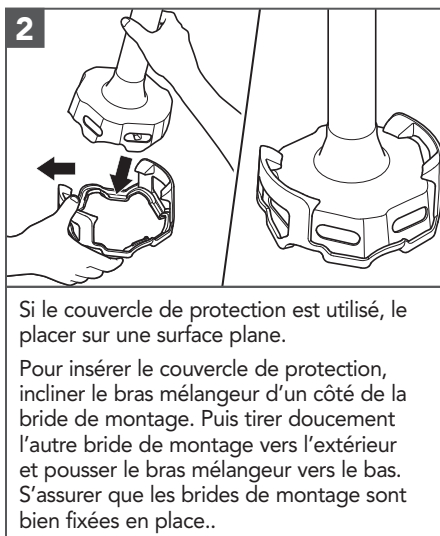
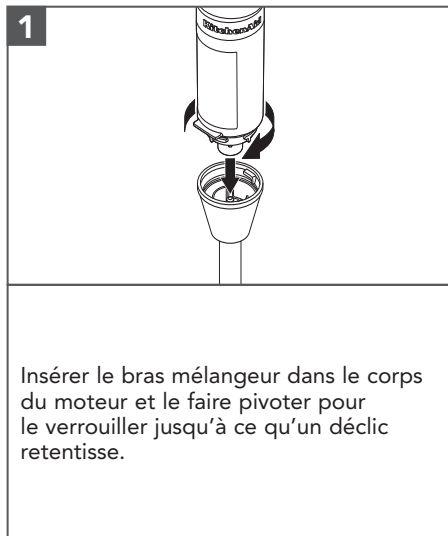


UTILISATION DU PRODUIT

Avant la première utilisation, nettoyer toutes les pièces (voir la section « Entretien et nettoyage »).

ASSEMBLAGE DU BRAS MÉLANGEUR

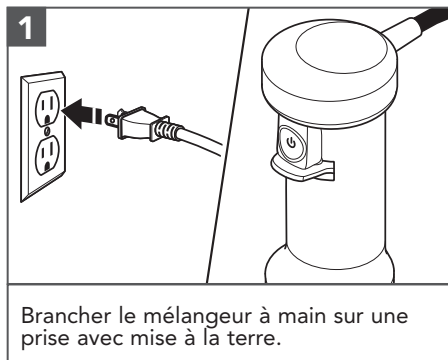
IMPORTANT : Toujours débrancher le mélangeur à main avant de fixer ou de retirer des pièces.



REMARQUE : Couvercle de protection amovible breveté aux É.-U. qui aide à protéger les ustensiles.

UTILISATION DU BRAS MÉLANGEUR

Utiliser pour des boissons frappées, laits frappés, soupes, légumes cuits, glaçages, aliments pour bébé, etc.

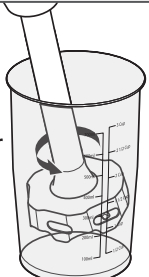




UTILISATION DU PRODUIT

2

Pour mélanger

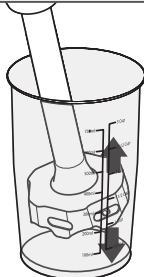


Plonger le mélangeur à main dans la préparation. Appuyer sur la commande de vitesse variable pour mettre l'appareil en marche. Avec votre main libre, recouvrir le sommet du récipient pour plus de stabilité et éviter les éclaboussures.

REMARQUE : Ne pas immerger le moteur dans un liquide ou dans d'autres mélanges.

3

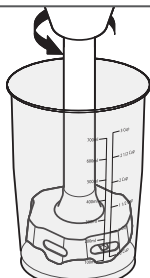
Mouvement vertical



Utiliser un mouvement circulaire vers le haut avec le mélangeur à main pour déplacer les ingrédients dans le contenant. Soulever légèrement le bras contre le côté du contenant. Répéter la procédure jusqu'à ce que les ingrédients atteignent la consistance souhaitée.

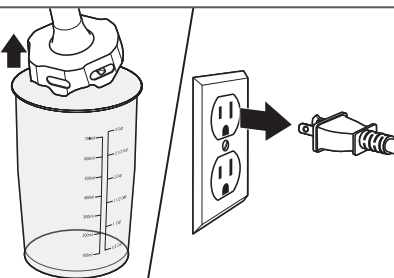
4

Mouvement du poignet



Effectuer un léger mouvement circulaire du poignet pour faire remonter légèrement le mélangeur, puis le laisser redescendre dans les ingrédients.

5



Relâcher la commande de vitesse variable pour arrêter l'appareil; retirer ensuite le mélangeur à main des ingrédients. Débrancher le mélangeur à main avant de retirer ou de fixer des pièces.

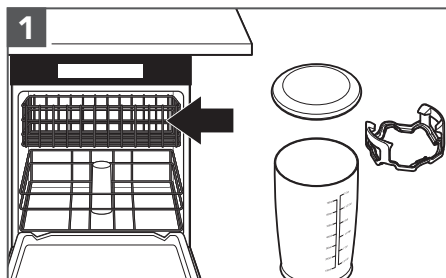
REMARQUE : Le hachoir et le fouet inclus avec le modèle KHBBV83 de KitchenAid® peuvent être utilisés avec ce modèle.



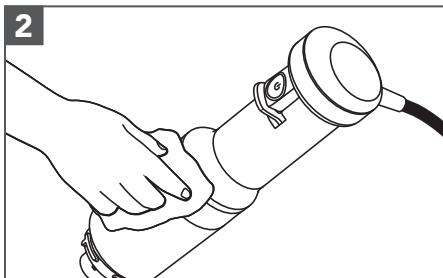


ENTRETIEN ET NETTOYAGE

IMPORTANT : Toujours débrancher le mélangeur à main avant de fixer ou d'enlever des pièces.



Pièces allant au lave-vaisselle, panier supérieur uniquement : Récipient de mélangeur, couvercle et couvercle de protection dans le panier supérieur. Laver le bras mélangeur à l'eau chaude savonneuse.



Essuyer le corps du moteur avec un chiffon humide. Un liquide à vaisselle doux peut être utilisé; ne pas utiliser de produits abrasifs.

FRANÇAIS

Pour obtenir des renseignements détaillés sur le mélangeur à main : Visiter le www.kitchenaid.com/quickstart pour des instructions supplémentaires avec des vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon d'utiliser et de nettoyer le mélangeur à main.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Solution
Si le mélangeur à main ne se met pas en marche :	Vérifier pour voir si le mélangeur à main est branché sur une prise électrique reliée à la terre. S'il s'agit d'un circuit avec disjoncteur, s'assurer qu'il est fermé.
Si le mélangeur à main s'arrête en cours d'utilisation :	S'il est surchargé ou s'il se bloque, il s'arrête automatiquement pour éviter d'endommager le moteur. Diviser le contenu en plus petites portions. Pour certaines recettes, ajouter du liquide dans le pot peut aussi alléger la charge.
Si le problème ne peut être résolu :	Voir la section « Garantie et service ». Ne pas rapporter le mélangeur à main au vendeur. Les détaillants n'assurent aucun service après-vente.



GARANTIE ET SERVICE

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

La présente garantie couvre l'acheteur et les propriétaires suivants du mélangeur à main 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 complète d'un an à compter de la date d'achat.
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : 	Remplacement sans difficulté du mélangeur à main. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais 1 800 541-6390 du Centre eXpérience clientèle. OU Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. L'intervention de dépannage doit être effectuée par un centre de dépannage KitchenAid agréé.
KitchenAid ne paiera pas pour :	A. Les réparations lorsque le mélangeur à main est utilisé à des fins autres qu'un usage domestique unifamilial normal. B. Les dommages causés par : accident, altération, mauvaise utilisation ou abus. C. Tous frais d'expédition ou de manutention pour livrer le mélangeur à main à un centre de réparation agréé. D. Le coût des pièces de rechange ou de la main-d'œuvre pour un mélangeur à main utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.
CLAUDE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES LIMITATION DES RECOURS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES PROLONGÉES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DE LA PRÉSENTE GARANTIE, ET CE, DANS LES LIMITES AUTORISÉES PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES. SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. 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.	





GARANTIE ET SERVICE

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 mélangeur à main cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le mélangeur à main d'origine nous soit retourné. Les accessoires électriques de remplacement seront également couverts par notre garantie limitée d'un an.

Si votre mélangeur à main cesse de fonctionner durant la première année

suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle sans frais 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. Il vous faudra fournir votre adresse de livraison complète au représentant. (ne pas utiliser de numéro de C.P.)

Après avoir reçu le mélangeur à main de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le mélangeur à main 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 mélangeur à main cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, nous remplacerons le mélangeur à main par un appareil de remplacement identique ou comparable. Les accessoires électriques de remplacement seront également couverts par notre garantie limitée d'un an.

Si votre mélangeur à main cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit

d'appeler notre Centre eXpérience clientèle sans frais 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 mélangeur à main de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le mélangeur à main 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 :

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 mélangeur à main a été acheté pour savoir comment obtenir un dépannage.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

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

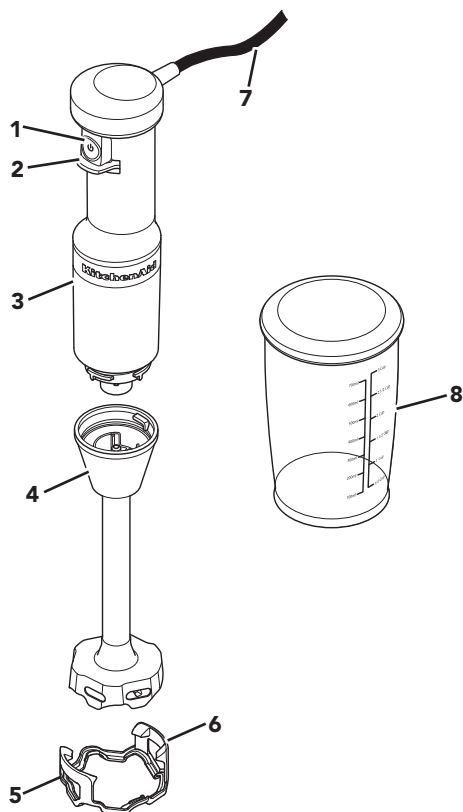
Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

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





PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



- 1** Controlador de velocidad variable
- 2** Protección del controlador de velocidad
- 3** Cuerpo del motor
- 4** Brazo de licuado de 8" (20,3 cm)

- 5** Cubierta para recipientes: utilice la cubierta para recipientes para evitar dañar los utensilios de cocina cuando use la licuadora de inmersión.
- 6** Abrazadera de montaje
- 7** Cable eléctrico (5 pies)
- 8** Frasco de licuado libre de BPA con capacidad para 3 tazas (700 mL) y tapa





SEGURIDAD DEL PRODUCTO

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

Estas palabras significan:

 **PELIGRO**

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

 **ADVERTENCIA**

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

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

MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos eléctricos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no coloque el cuerpo del motor, el cable ni el enchufe eléctrico de esta licuadora de inmersión en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este aparato no debe ser utilizado por niños y se debe tener cuidado cuando se use cerca de ellos.
4. Evite tocar las piezas que estén en movimiento.
5. No utilice ningún electrodoméstico cuyo cable o enchufe esté dañado, si el aparato no ha funcionado correctamente, si se ha caído o dañado de alguna forma. Llame al número de teléfono de atención al cliente del fabricante para obtener información sobre revisión, reparación o ajuste del producto.
6. El uso de aditamentos no recomendados ni vendidos por el fabricante puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesiones.
7. Apague el electrodoméstico, luego desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar las piezas, y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
8. No utilice el electrodoméstico en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
10. No permita que el cable toque superficies calientes, incluida la cocina.





SEGURIDAD DEL PRODUCTO

11. Cuando mezcle líquidos, en particular líquidos calientes, use un recipiente alto o haga cantidades pequeñas por vez para reducir los derrames.
12. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras licúa, para así evitar la posibilidad de lesiones graves a personas o daños a la unidad. Puede usarse un raspador, pero se debe utilizar solamente cuando la unidad no está funcionando.
13. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Tensión: 120 V

Frecuencia: 60 Hz

Vataje: 180 vatios

NOTA: Su producto tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de electrocución, este enchufe encajará en un tomacorriente de una sola manera. Si el enchufe no encaja por completo en el tomacorriente, dé vuelta el enchufe. Si aún así no encaja, póngase en contacto con un electricista competente. No modifique el enchufe de ninguna manera.

No use un cable eléctrico de extensión. Si el cable de suministro eléctrico es demasiado corto, haga que un electricista o técnico de servicio calificado instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico.

Use el cable eléctrico del producto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse con un cable más largo.

NOTA: La clasificación máxima se basa en el accesorio para picar, incluido con el modelo KHBBV83 de KitchenAid®. Otros aditamentos pueden consumir más corriente o energía.

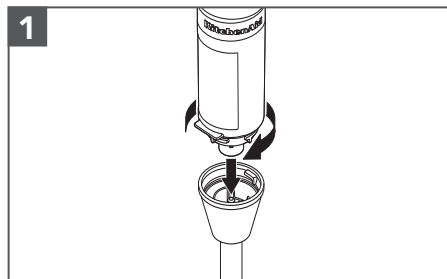


USO DEL PRODUCTO

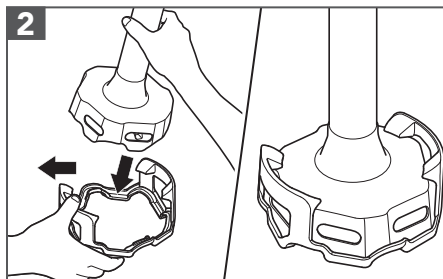
Antes del primer uso, limpie todas las piezas (consulte la sección "Cuidado y limpieza").

CÓMO ENSAMBLAR EL BRAZO DE LICUADO

IMPORTANTE: Siempre desenchufe la licuadora de inmersión antes de colocar o quitar piezas.



Coloque el brazo de licuado en el cuerpo del motor y gire hasta que escuche un chasquido, para cerciorarse de que esté bien colocado.



Si utiliza una cubierta para recipientes, colóquela en una superficie plana.

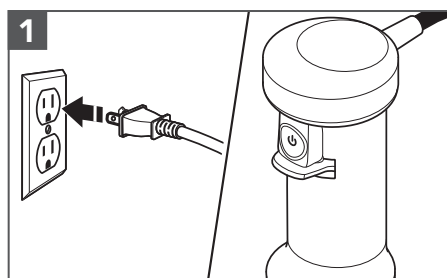
Para insertar la cubierta para recipientes, incline el brazo de licuado hacia uno de los lados de la abrazadera de montaje. Luego, tire suavemente de la otra abrazadera de montaje hacia afuera y baje el brazo de licuado. Asegúrese de que las abrazaderas de montaje queden aseguradas en su lugar.

ESPAÑOL

NOTA: Incluye una cubierta para recipientes removible (con patente pendiente en los EE. UU.) para ayudar a proteger sus utensilios de cocina.

CÓMO USAR EL BRAZO DE LICUADO

Lo puede usar para preparar licuados, malteadas, sopas, vegetales cocidos, glaseados o comida para bebé.



Enchufe la licuadora de inmersión en un tomacorriente con conexión a tierra.

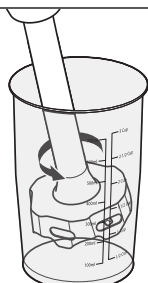




USO DEL PRODUCTO

2

Licuada

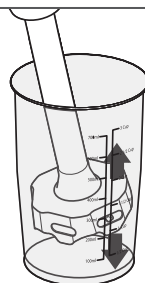


Inserte la licuadora de inmersión en la mezcla. Presione el controlador de velocidad variable para comenzar. Use la mano libre para cubrir la parte superior del frasco de licuado y así tener mejor estabilidad y evitar salpicaduras.

NOTA: No sumerja el cuerpo del motor en líquidos u otras mezclas.

3

Movimiento hacia arriba

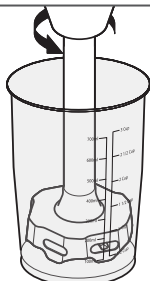


Utilice el movimiento hacia arriba de la licuadora para mover los ingredientes dentro del frasco.

Lentamente llévelos hacia arriba contra el costado del frasco. Repita el proceso hasta que los ingredientes tengan la consistencia deseada.

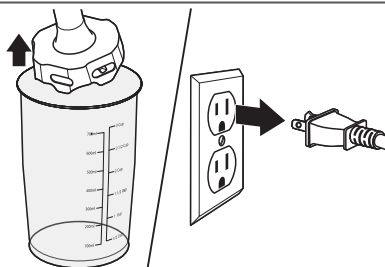
4

Movimiento de la muñeca



Haciendo un movimiento circular leve con la muñeca, levante ligeramente la licuadora de inmersión y sumérjala nuevamente en los ingredientes.

5



Suelte el controlador de velocidad variable para detenerse; luego, saque la licuadora de la mezcla. Desenchufe la licuadora antes de colocar o quitar las piezas.

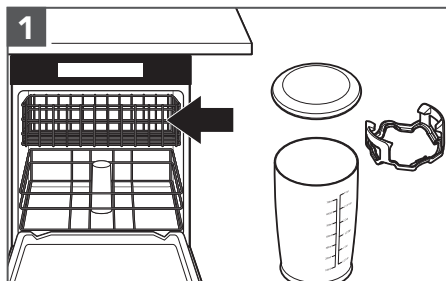
NOTA: Los accesorios para picar y batir incluidos con el modelo KHBBV83 de KitchenAid® pueden ser utilizados en este modelo.



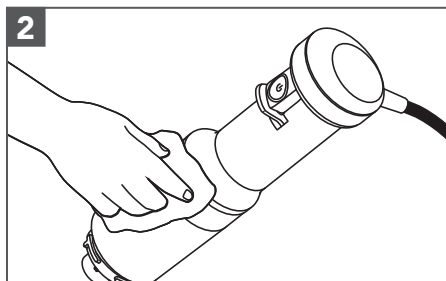


CUIDADO Y LIMPIEZA

IMPORTANTE: Siempre desconecte la licuadora de inmersión antes de colocar o quitar las piezas.



Piezas aptas para lavavajillas, solo en la canasta superior: Jarra de licuado, tapa y cubierta para recipientes en la canasta superior. Lave el brazo de licuado en agua jabonosa caliente.



Limpie el cuerpo del motor con un paño húmedo. Puede utilizar jabón suave para platos, pero no utilice limpiadores abrasivos.

ESPAÑOL

Para obtener información detallada sobre la limpieza de la licuadora de inmersión:

Visite www.kitchenaid.com/quickstart para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar y limpiar la licuadora de inmersión.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
Si la licuadora de inmersión no comienza a funcionar:	Verifique que la licuadora esté enchufada correctamente en un tomacorriente con conexión a tierra.
	Si tiene una caja de disyuntores, cerciórese que el circuito esté cerrado.
Si la licuadora de inmersión se detiene durante el funcionamiento:	Si está sobrecargada o atascada, se apagará automáticamente para evitar daños en el motor. Divida el contenido en lotes más pequeños. En ciertas recetas, agregar líquido en la jarra también puede reducir la carga.
Si no se puede corregir el problema:	Consulte la sección "Garantía y servicios". No devuelva la licuadora de inmersión a la tienda minorista. Los minoristas no proveen servicio técnico.



GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

GARANTÍA DE KITCHENAID® PARA LA LICUADORA DE INMERSIÓN
EN LOS 50 ESTADOS DE LOS ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO
DE COLUMBIA, PUERTO RICO Y CANADÁ

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para las licuadoras de inmersión que se utilicen en los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía: Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.

KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:



Reemplazo sin complicaciones de la licuadora de inmersión. Consulte la página siguiente para obtener detalles acerca de cómo obtener servicio técnico o llame sin cargo al Centro para la eXperiencia del cliente al **1.800.541.6390**. O BIEN

El costo de las piezas de repuesto y de la mano de obra de reparación para corregir los defectos de los materiales y de la mano de obra.

El servicio deberá ser provisto por un centro de servicio autorizado por KitchenAid.

KitchenAid no pagará por:

- A.** Reparaciones cuando su licuadora de inmersión se use para fines ajenos al uso doméstico normal de una familia.
- B.** Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso.
- C.** Cualquier gasto de envío o manejo para llevar la licuadora de inmersión a un centro de servicio autorizado.
- D.** Piezas de repuesto o costos de mano de obra para licuadoras de inmersión operadas fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, QUEDAN EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE ESTÉ PERMITIDO POR LEY. TODA GARANTÍA IMPLÍCITA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO SE HA GARANTIZADO, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ EL DE REPARARLO O REEMPLAZARLO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO SE RESPONSABILIZARÁN POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro o de una provincia a otra.





GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: EN LOS 50 ESTADOS DE 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 la licuadora de inmersión presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid se encargará de entregar un reemplazo idéntico o similar a su domicilio sin cargo y de devolver su licuadora de inmersión original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su licuadora de inmersión fallara durante el primer año de 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 proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No use números de apartados postales.)

Cuando reciba la licuadora de inmersión de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepago para embalar la licuadora de inmersión original y devolverla a KitchenAid.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: CANADÁ

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de la marca KitchenAid que, si su licuadora de inmersión presentara alguna falla durante el primer año de compra, se la reemplazaremos con una idéntica o similar. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su licuadora de inmersión fallara durante el primer año de 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 proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

Cuando reciba la licuadora de inmersión de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepago para embalar la licuadora de inmersión original y devolverla 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 los Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte al distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró la licuadora de inmersión para pedir información sobre cómo obtener servicio técnico.

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

Llame sin cargo al **1-800-807-6777**.

Para obtener información acerca del servicio en México:

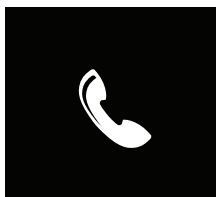
Llame sin cargo al **01.800.0022.767**.







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[®]

®/™ ©2019 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.

Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

Todos los derechos reservados. Usada en Canadá bajo licencia.

