



KitchenAid

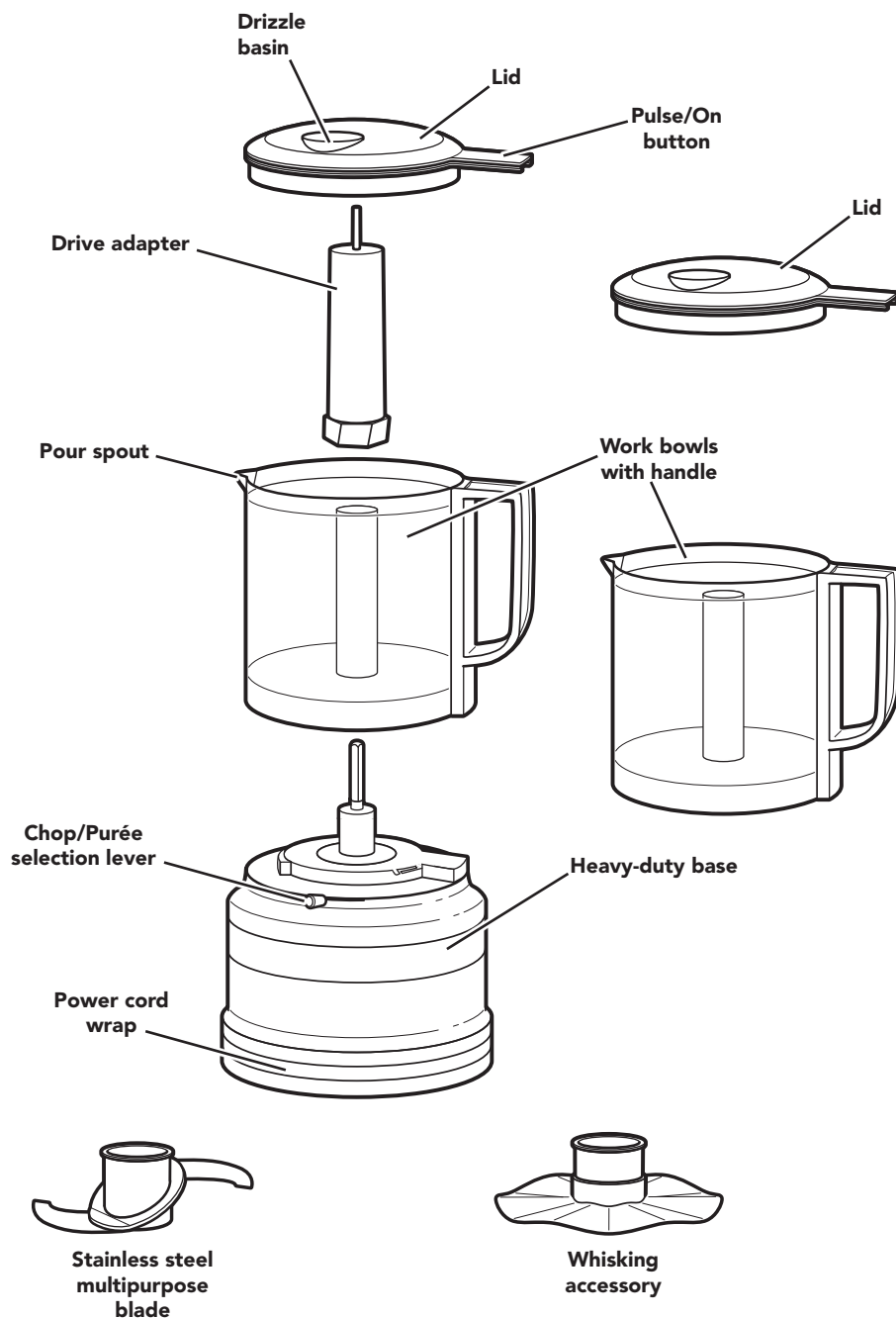
KFC0516





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.

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 or 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 that they do not play with the appliance.
4. Turn the appliance OFF, then unplug from 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.
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 electrical or mechanical 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.



FOOD CHOPPER SAFETY

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.

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

A short power supply cord (or detachable power supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

USING THE FOOD CHOPPER

WHISKING ACCESSORY RECOMMENDATIONS CHART



The whisking accessory can be used to incorporate air into foods such as eggs, egg whites, heavy cream, mayonnaise, etc. Use the drizzle basin and pour spout to easily make mayonnaise or dressings.

SUGGESTED FOOD	FOOD PREPARATION	AMOUNT	SETTING
EGGS AND EGG WHITES	Remove eggs from shells; separate yolks from whites as needed; use 1/8 tsp cream of tartar per egg.	Up to 1.5 cups	Chop
HEAVY CREAM	Add cream and desired flavors to work bowl.	Up to 1 cup	Purée
EMULSIONS (MAYONNAISE, AIOLI, SALAD DRESSING)	Add ingredients to work bowl; use the drizzle basin while mixing to add oils.	Up to 1.5 cups	Purée





USING THE FOOD CHOPPER

MULTIPURPOSE BLADE RECOMMENDATIONS CHART



Use the multipurpose blade to chop raw fruits, vegetables, or nuts and to 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.

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	FOOD PREPARATION	AMOUNT	SETTING
RAW FRUITS AND VEGETABLES	Cut into 1-inch pieces	Up to 3 cups	Purée
COOKED FRUITS AND VEGETABLES	Cut into 1-inch pieces	Up to 2.5 cups	Purée
MEAT	Meat should be raw, and cut into 1-inch pieces for best processing results.	Up to 0.7 pound (317g) at one time	Purée
HERBS AND SPICES	Add herbs and spices as they are; no preparation needed.	Up to 4 cups	Purée
BREAD, COOKIES, OR CRACKERS	Break bread, crackers, or cookies into pieces that fit into the bowl before processing.	Up to 4 cups	Purée
NUTS	Add shelled nuts as they are; no preparation needed (up to 3 cups).	Up to 2.5 cups	Purée

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

FOR DETAILED INFORMATION ON USING THE FOOD CHOPPER:

Visit www.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

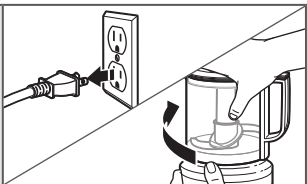
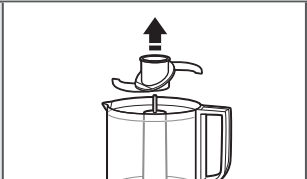
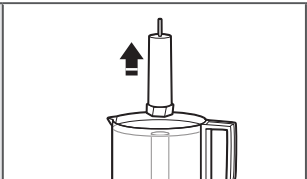
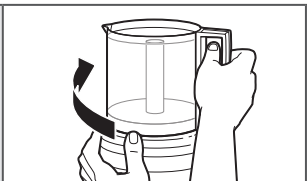
Before first use

Before using the Food Chopper for the first time, wash the work bowls, lids, whisking accessory, and blade in hot, soapy water. Work bowls, lids, whisking accessory, 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.

- | | |
|---|---|
|  | <p>1</p> <p>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.</p> |
|  | <p>2</p> <p>Pull the blade straight up to remove it from the work bowl.</p> |
|  | <p>3</p> <p>Pull the drive adaptor straight up to remove it from the work bowl.</p> |
|  | <p>4</p> <p>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.</p> |

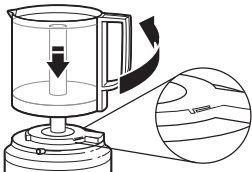


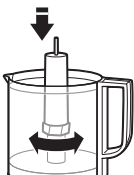


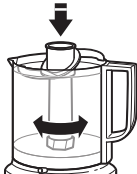
USING THE FOOD CHOPPER

ASSEMBLING AND RUNNING THE FOOD CHOPPER

IMPORTANT: Be sure the Food Chopper is unplugged before assembling.

1		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.
---	---	--

2		Fit drive adapter over the shaft in the center of the work bowl, then rotate and lower the drive adapter until it rests at the bottom of the work bowl.
---	---	---

3		If using the blade, fit the blade over the drive adapter, then rotate and lower the blade until it rests at the bottom of the work bowl. If using the whisking accessory, see “Using the whisking accessory” section.
---	---	---

NOTE: Do not try to install more than one accessory at a time. The Food Chopper will operate with either the blade or the whisking accessory in place, not both.

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 as they may damage the Food Chopper.

5		Place the lid on the work bowl with the lid handle facing front. Rotate the lid handle counterclockwise until it locks into place. The lid will click when properly locked into place.
---	---	--

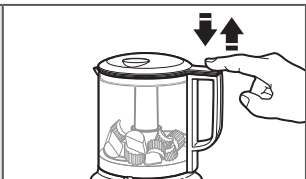
NOTE: The work bowl and lid must be locked into place for the Food Chopper to operate.



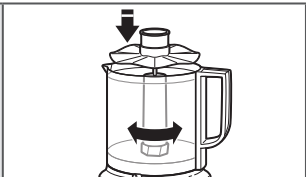


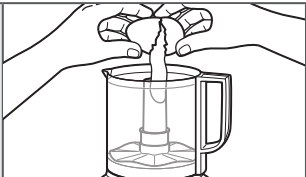
USING THE FOOD CHOPPER

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

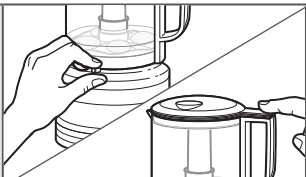
	7 For a coarse chop, use a pulsing motion to rapidly press and release the PULSE/ON button until your desired results are achieved.
---	---

USING THE WHISKING ACCESSORY

	1 Fit the whisking accessory over the drive adapter, then rotate and press down until it rests at the bottom of the work bowl.
---	--

	2 Place ingredients to be processed inside the work bowl.
--	---

	3 Place the lid on the work bowl with the lid handle facing front. Rotate the lid handle counterclockwise until it locks into place. The lid will click when properly locked into place.
---	--

	4 Slide the Chop/Purée lever to your desired setting. Press and hold the PULSE/ON button to start the Food Chopper.
---	---



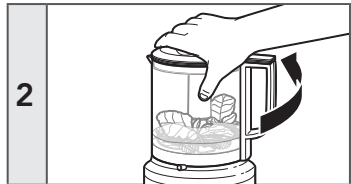


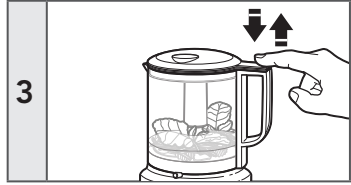
USING THE FOOD CHOPPER

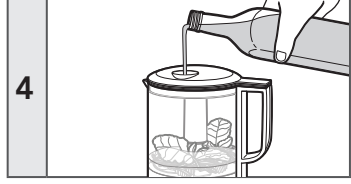
USING THE DRIZZLE BASIN AND POUR SPOUT

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

- 

1 Place ingredients to be processed inside the work bowl.
- 

2 Place the lid on the work bowl with the lid handle facing front. Rotate the lid handle counterclockwise until it locks into place. The lid will click when properly locked into place.
- 

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

4 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.
- 

5 Once processing is complete, remove the lid and blade to use the pour spout.

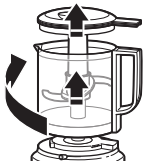
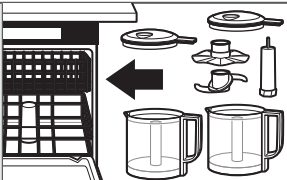
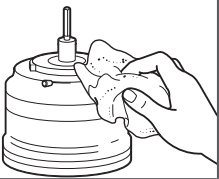
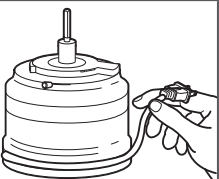
FOR DETAILED INFORMATION ON USING THE FOOD CHOPPER:

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



CARE AND CLEANING

IMPORTANT: Be sure the Food Chopper is unplugged before taking off or putting on parts and before cleaning.

- | | | |
|---|--|--|
| 1 |  | Remove the work bowl, lid, and accessories. |
| 2 |  | The work bowls, lids, whisking accessory, 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.

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 into 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**.



WARRANTY CERTIFICATE SMALL KITCHENAID BRAND APPLIANCES

WARRANTY VALID ONLY IN THE COUNTRY WHERE THE GUARANTEED
PRODUCT WAS PURCHASED

IMPORTANT: To be used, this Warranty Certificate or Card must be presented along with the original invoice or receipt for the guaranteed product. For Colombia, the invoice may only be required as permitted by local regulations. **SUGGESTION:** We invite you to register your product by contacting our Customer Service Centers through the different options available in each country, which are listed in point 6 of this Warranty Certificate.

1. Manufacturer/Importer/Marketer/Guarantor:

For the purposes of this Warranty Certificate, the following will act as Guarantors with regard to the guaranteed products:

In Argentina: Whirlpool Puntana S.A. In Chile: Whirlpool Chile Ltda. In Colombia: Whirlpool Colombia S.A.S. In Ecuador: Whirlpool Ecuador S.A. In El Salvador: Whirlpool El Salvador S.A. de C.V. In Guatemala: Whirlpool Guatemala S.A. In Mexico: Whirlpool Mexico S.A. de C.V. In Peru: Whirlpool Peru S.R.L. In Puerto Rico, Whirlpool Corporation.

In the countries listed in the previous paragraph, the Warranty granted through this Warranty Certificate is limited to the products distributed and/or marketed by the entities indicated above in each country.

In the countries listed in point 6, except Argentina, Chile, Colombia, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Mexico, Peru, and Puerto Rico, this Warranty is not valid without the signature and stamp of the corresponding Distributor. For the purposes of this document, the Distributor will be directly responsible to the end consumer, and will therefore act as Guarantor.

2. Technical specifications, conditions of installation, use, maintenance and repair:

The technical specifications for correct product customization, installation and operation, the conditions and specifications for use, and those regarding repairs, including where they will be performed and how to make use of the Warranty granted by this Warranty Certificate - including contact information for the purchase of legitimate replacement parts - are detailed in this Certificate and in the corresponding User's Manual, of which this document is an integral part.

Service may be requested under this Warranty in person and/or by phone and/or email by contacting the Guarantor's Customer Service Center.

3. Validity conditions and extension terms of the warranty and rights of the Beneficiary/Holder

- The Beneficiary/Holder of the Warranty contained in this Certificate has the right to demand that the Guarantor provide the skilled labor and replacement parts required to repair and ensure proper operation of the guaranteed product, free of charge, to the Beneficiary/Holder. The Guarantor, in turn, is obligated to do so when the product requires service due to defects or failures of the appliance or its components, as long as they occur under normal operating conditions. The product serial number is indicated at the end of point 5 of this document, and/or on the product label, and/or in the User's Manual supplied with the product, of which this Certificate is an integral part.

- The validity period of the Warranty granted through this document is one (1) year from the original date of purchase by the end user of the guaranteed product. During this period, the Guarantor will ensure that the product is repaired free of charge under the terms indicated above.

- The Guarantor undertakes to repair the guaranteed product within thirty (30) working days of the entry date of the service request, except in the event of shipping delays for parts originating from other countries, or lack of provision and/or stock of replacement parts for reasons beyond the Guarantor's control. In any case, the Beneficiary/Holder will be informed in a timely manner of any delays that may affect the time required to repair the guaranteed product.

- The Beneficiary/Holder of the Warranty contained in this Certificate may transfer the warranty along with the guaranteed product during its validity period. In this case, the Guarantor will only recognize the new Beneficiary for the remainder of the validity period.

- The validity of the Warranty granted through this document is subject to the guaranteed product being used exclusively for domestic purposes in accordance with the other conditions established in this Certificate. It also requires that the product be used under normal conditions in accordance with the specifications, terms and conditions indicated in the User's Manual, of which this Warranty Certificate is an integral part.

- In addition, for the Warranty to be valid, the product must be used and installed in accordance with the instructions and recommendations established in the User's Manual.

- Be sure to keep the product protected from the effects of weather (e.g., heat, humidity, cold, rain), and do not place it outdoors.

4. This product Warranty does not cover:

- Damage caused by incorrect, inappropriate, or illegal installation of the product.

- Damage caused by an installation and/or correction of a poor installation performed by third parties not authorized by the Guarantor.

- Damage to the product and/or any other part/replacement part of the product due to inadequate voltage, defective electrical installations, and/or electric current fluctuations.

- Damage caused by incorrect use of the product.

- Damage caused by elements foreign to the product.

- Damage caused by undue use of chemical or abrasive cleaners, not designed or recommended for cleaning appliances.

- Damage to glass, porcelain, plastic, rubber, or painted parts.

- Damage caused by normal product deterioration or misuse.

- Damage caused by accident, or by any human or natural act that could be considered a fortuitous event or force majeure.

- Damage caused by rodents, insects, or any other animal.

- Damage caused by blows, falls, and/or scratches.

- Failures in light bulbs or lamps in products featuring interior lighting.

- When the failure, damage, or defect is due to transport and/or handling by a third party not authorized by the Guarantor.

- General product maintenance tasks not motivated by failures and/or not included in repairs arising from warranty claims.

- Freight/transport and/or product delivery expenses for product repair purposes when not authorized by the Guarantor.

- Replacement of accessories supplied with the product.

NOTE: The Warranty will be void if the repair and/or handling of the guaranteed product has been performed by service technicians not authorized by the Guarantor, and/or due to the use of non-original replacement parts.

The Guarantor is not responsible for any direct and/or indirect material and/or personal damage or injury that could be suffered by the purchaser, consumer, and/or third parties in connection with the guaranteed product, due to non-compliance with the instructions contained in the User's Manual for the product covered by this warranty, of which this Warranty Certificate is an integral part, and particularly those caused by non-compliance with current standards and regulations governing home installations.

This Warranty does not constitute, and under no circumstances may be interpreted as, an extension of the terms and conditions of the legal product warranty established by local law. This Warranty does not grant the Beneficiary/Holder any rights other than those expressly indicated in this document. The above is without prejudice to the Legal Warranty recognized by each country, which will be effective under the terms of applicable local laws in the event of discrepancies.

The Warranty granted through this Warranty Certificate is only legal during the time period stipulated locally as such by law. In this sense, it is regarded as conventional with regard to the validity period granted beyond the minimum term required by the applicable regulations in each country.



WARRANTY CERTIFICATE

SMALL KITCHENAID BRAND APPLIANCES

Any technical intervention/check/repair requested by the Beneficiary/Holder within the validity period of this Warranty, and not arising from failures in the product's quality and suitability conditions under the terms and scope of the Warranty, shall be performed at the Beneficiary/Holder's expense. In this sense, services such as: preventive maintenance, additional and/or similar installations as well as all services generated by the exclusions mentioned in point 4 of this Warranty Certificate, will be performed at the Warranty Beneficiary/Holder's expense.

5. Identification of the guaranteed product

PRODUCT IDENTIFICATION	
Name of the purchaser/warranty beneficiary:	
Identification document:	
Address/Phone number:	
Distributor name/Warehouse:	Product:
Address/Phone number:	Model:
City and country of purchase:	Series no.:
Date of purchase:	Invoice no.:
Delivery date:	Brand:
Size or capacity (if applicable):	Default material and color

6. Contact information for the Guarantor's Customer Service Center

ARGENTINA

Guarantor: Whirlpool Puntana S.A.
Address: Av. Crovara 2550 - (B1766CBU). La Tablada - Pcia. Buenos Aires - Argentina
Legal Address: Calle San Martín 140, piso 14° - (C1004AAD). Autonomous City of Buenos Aires, Argentina
Single national line: 0810 333 7461
Hours of operation: Call us Monday to Friday from 8:00 a.m. to 6:00 p.m. and Saturdays from 8:00 a.m. to 2:00 p.m.
E-mail: atencionalcliente@whirlpool.com
Website: www.kitchenaidoficial.com.ar

CHILE

Guarantor: Whirlpool Chile Ltda.
Address: Alcántara 44, Piso 7, Las Condes, Santiago de Chile
In Chile and from your mobile phone, call +56 2 753 2600
From the rest of the country, call our free national service line: 1 800 201736
Hours of operation: Call us Monday to Friday from 8:00 a.m. to 6:00 p.m. and Saturdays from 8:00 a.m. to 2:00 p.m.
E-mail: serviciook@whirlpool.com Website: www.kitchenaid.cl

COLOMBIA

Guarantor: Whirlpool Colombia S.A.S.
Address: Calle 72 8-56 Piso 10. Bogotá D.C. - Colombia In Bogotá: 4049191
Free national service line: 01-8000 115243
Hours of operation: Call us Monday to Friday from 8:00 a.m. to 6:00 p.m. and Saturdays from 8:00 a.m. to 2:00 p.m.
E-mail: serviciook@whirlpool.com
Website: www.kitchenaid.com.co

COSTA RICA

Please check the Guarantor information on the stamp placed by the Distributor.
If you have any questions about the official Distributors or their contact information, please contact us using the options indicated below.
Service line: 5064001423
Free national service line: 0800 0571029
Hours of operation: Call us Monday to Friday from 8:00 a.m. to 6:00 p.m. and Saturdays from 8:00 a.m. to 2:00 p.m.
E-mail: serviciook@whirlpool.com
Website: www.kitchenaid-ca.com

ECUADOR

Guarantor: Whirlpool Ecuador S.A.
Address: Av. De las Américas s/n Eugenio Almazan, Edificio Las Américas, Guayaquil, Ecuador.
Free national service line: 1800 344782
Hours of operation: Call us Monday to Friday from 8:00 a.m. to 6:00 p.m. and Saturdays from 8:00 a.m. to 2:00 p.m.
E-mail: serviciook@whirlpool.com
Website: www.kitchenaid.com.ec

EL SALVADOR

Please check the Guarantor information on the stamp placed by the Distributor.
If you have any questions about the official Distributors or their contact information, please contact us using the options indicated below.
Local line in the city of San Salvador: 22119002
Hours of operation: Call us Monday to Friday from 8:00 a.m. to 6:00 p.m. and Saturdays from 8:00 a.m. to 2:00 p.m.
E-mail: serviciook@whirlpool.com
Website: www.kitchenaid-ca.com





GUATEMALA

Guarantor: Whirlpool Guatemala S.A.
Address: 18 Calle 24 - 69 Zona 10 Empresarial Zona Pradera Torre 3 Nivel 14 - Guatemala City, Guatemala
Single national service line: 1 855 880 7224
Hours of operation: Call us Monday to Friday from 8:00 a.m. to 6:00 p.m. and Saturdays from 8:00 a.m. to 2:00 p.m.
E-mail: serviciook@whirlpool.com
Website: www.kitchenaid-ca.com
Claims can be addressed by the Customer Service Area by calling 502+2470-0858

MEXICO

Guarantor: Whirlpool Mexico, S.A de C.V.
Address: Antigua Carretera a Roma Km 9, Col. Milagro, Apodaca, N.L. Mexico 66634
For personalized attention, please call 01800 0022 767
You can also visit our website: www.kitchenaid.com.mx

PANAMA

Please check the Guarantor information on the stamp placed by the Distributor.
If you have any questions about the official Distributors or their contact information, please contact us using the options indicated below.
In Panama City: 8336294
Free national service line: 0 8000 570081
Hours of operation: Call us Monday to Friday from 8:00 a.m. to 6:00 p.m. and Saturdays from 8:00 a.m. to 2:00 p.m.
E-mail: serviciook@whirlpool.com
You may also visit our website www.kitchenaid-ca.com

PERU

Guarantor: Whirlpool Peru S.R.L.
Legal Address: Av. Benavides 1890, Miraflores, Lima.
For products marketed by Whirlpool Peru S.R.L., please call 16523592
Hours of operation: Call us Monday to Friday from 9:00 a.m. to 6:00 p.m. and Saturdays from 9:00 a.m. to 1:00 p.m.
E-mail: servicioalcliente@whirlpool.com
Website www.kitchenaid.com.pe

PUERTO RICO

Guarantor: Whirlpool Corporation
Address: Carr. 177 Km. 8.1 Bayamón PR 00959
In San Juan City: 1+787+999-7400
Hours of operation: Call us Monday to Friday from 8:00 a.m. to 5:00 p.m.
E-mail: serviciook@whirlpool.com
Website www.kitchenaid.com

DOMINICAN REPUBLIC

Please check the Guarantor information on the stamp placed by the Distributor.
If you have any questions about the official Distributors or their contact information, please contact us using the options indicated below.
Free national service line: 01 8007510135
Hours of operation: Call us Monday to Friday from 8:00 a.m. to 5:00 p.m.
E-mail: serviciook@whirlpool.com
Website www.kitchenaid.com.do

CARIBBEAN (EXCEPT PUERTO RICO AND DOMINICAN REPUBLIC)

Please check the Guarantor information on the stamp placed by the Distributor.
If you have any questions about the official Distributors or their contact information, please contact us using the options indicated below.
Service line: 1+787+999-7400
Hours of operation: Call us Monday to Friday from 8:00 a.m. to 5:00 p.m.
E-mail: serviciook@whirlpool.com
Website www.kitchenaid.com

VENEZUELA

Please check the Guarantor information on the stamp placed by the Distributor.
If you have any questions about the official Distributors or their contact information, please contact us using the options indicated below.
Free national service line: 800 9447 565
Hours of operation: Call us Monday to Friday from 8:00 a.m. to 5:00 p.m.
E-mail: serviciook@whirlpool.com



KitchenAid

©2020 All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.

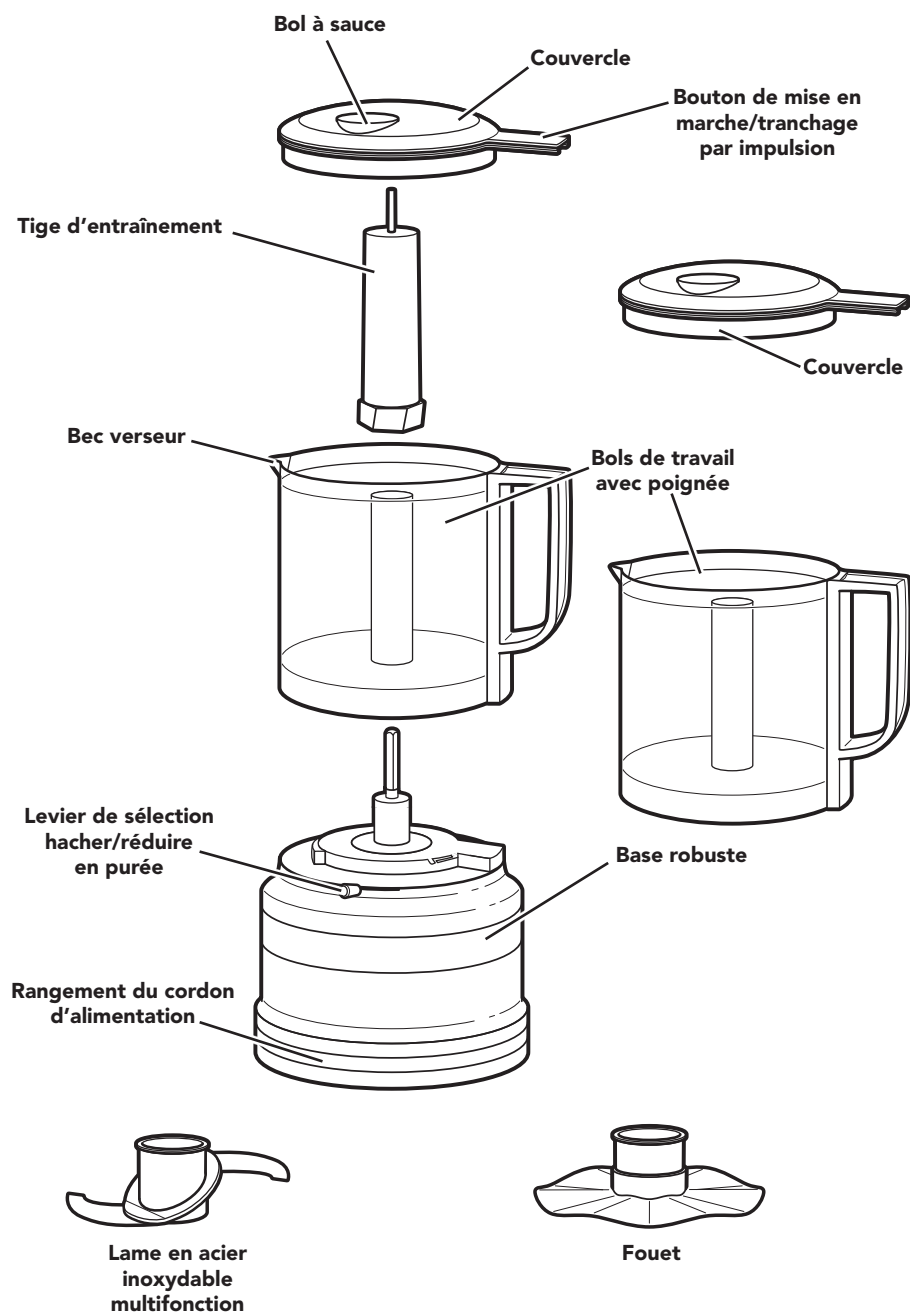
WARRANTY AND SERVICE | 15





PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

PIÈCES ET ACCESSOIRES





SÉCURITÉ DU HACHOIR

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 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. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être placés sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. S'assurer que l'appareil est éteint et débranché de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler des pièces ou d'en enlever et avant de le nettoyer. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il tombe ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Retourner l'appareil au centre de service 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.



SÉCURITÉ DU HACHOIR

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 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 conçu uniquement pour un usage domestique.

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

Volts : 120 V

Hertz : 60 Hz

REMARQUE : Ce hachoir comporte une fiche polarisée (avec une lame 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 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.

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.

On doit utiliser un cordon d'alimentation court (ou détachable) afin de réduire le risque qu'une personne s'emmêle dans un cordon d'alimentation qui serait plus long ou trébuche dessus.

UTILISATION DU HACHOIR

TABLEAU DES RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION DU FOUET



Le fouet peut être utilisé pour incorporer de l'air dans des aliments comme des œufs, des blancs d'œufs, de la crème épaisse, de la mayonnaise, etc. Utiliser le bol à sauce et le bec verseur pour facilement produire de la mayonnaise ou de la vinaigrette.

ALIMENTS SUGGÉRÉS	PRÉPARATION DES ALIMENTS	QUANTITÉ	RÉGLAGE
ŒUFS ET BLANCS D'ŒUFS	Retirer les œufs de leur coquille ; séparer les jaunes des blancs ; utiliser 1/8 de cuillère à table de crème tartare par œuf.	Jusqu'à 1,5 tasse	Hacher
CRÈME ÉPAISSE	Ajouter la crème et le parfum souhaité dans le bol de travail.	Jusqu'à 1 tasse	Réduire en purée
ÉMULSIONS (MAYONNAISE, AÏOLI ET VINAIGRETTE)	Ajouter les ingrédients dans le bol de travail ; utiliser le bol à sauce tout en mélangeant pour ajouter l'huile.	Jusqu'à 1,5 tasse	Réduire en purée





UTILISATION DU HACHOIR

TABLEAU DE RECOMMANDATION POUR L'UTILISATION DE LA LAME MULTIFONCTION



Utiliser la lame multifonction pour hacher des fruits et des 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.

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 DES ALIMENTS	QUANTITÉ	RÉGLAGE
FRUITS ET LÉGUMES CRUS	Les couper en morceaux de 1 po	Jusqu'à 3 tasse	Réduire en purée
FRUITS ET LÉGUMES CUITS	Les couper en morceaux de 1 po	Jusqu'à 2,5 tasse	Réduire en purée
VIANDE	La viande doit être crue et coupée en pièces de 1 po pour obtenir les meilleurs résultats de transformation.	Jusqu'à 0,7 livre (317 g) à la fois	Réduire en purée
HERBES ET ÉPICES	Ajouter des herbes et épices telles qu'elles sont ; aucune préparation nécessaire.	Jusqu'à 4 tasse	Réduire en purée
PAIN, BISCUITS OU CRAQUELINS	Rompre le pain, briser les craquelins ou les biscuits en morceaux qui peuvent être placés dans le bol avant la transformation.	Jusqu'à 4 tasse	Réduire en purée
NOIX	Ajouter les noix décortiquées comme elles sont; aucune préparation requise (jusqu'à 3 tasses).	Jusqu'à 2,5 tasse	Réduire en purée

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

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

Visitez le site kitchenaid.com/quickstart pour des instructions supplémentaires avec 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

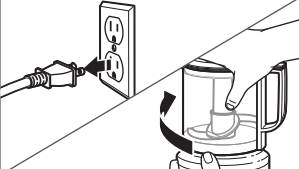
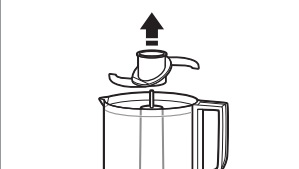
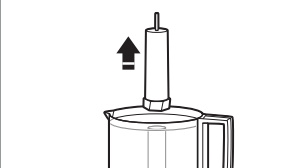
Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le hachoir pour la première fois, laver le bols de travail, le couvercles, le fouet et la lame dans de l'eau chaude savonneuse. Le bols de travail, le couvercles, le fouet, 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.

DÉMONTAGE 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		Relever tout droit la tige d'entraînement vers le haut pour la retirer du bol de travail.
4		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

IMPORTANT : S'assurer que le hachoir est débranché avant de l'assembler.

1		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.
---	--	--

FRANÇAIS

2		Fixer la tige d'entraînement sur l'arbre au centre du bol de travail, puis faire pivoter et appuyer jusqu'à ce qu'elle s'appuie sur le fond du bol.
---	--	--

3		Si la lame est utilisée, placer la lame sur la tige d'entraînement, puis faire pivoter et appuyer jusqu'à ce qu'elle s'appuie sur le fond du bol. Si le fouet est utilisé, consulter la section «Utilisation du fouet».
---	--	--

REMARQUE : Ne pas essayer d'installer plus d'un accessoire à la fois. Le hachoir fonctionne avec la lame ou le fouet en place, pas les deux.

4		Mettre les ingrédients à broyer dans le bol de travail. Pour obtenir une consistance uniforme des aliments transformés, couper les fruits, les légumes et les viandes en morceaux de 1 po.
---	--	---

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

5		Placer le couvercle sur le bol de travail avec la poignée du couvercle orientée vers l'avant. Tourner la poignée en sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place. Le couvercle s'enclenche lorsqu'il est bien verrouillé en place.
---	--	---

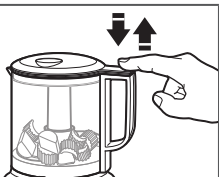
REMARQUE : Le bol de travail et le couvercle doivent s'enclencher en place pour que le hachoir puisse fonctionner.



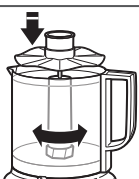


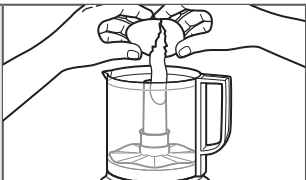
UTILISATION DU HACHOIR

6 	Faire glisser le levier hacher/réduire en purée au réglage désiré. Appuyer sur le bouton de mise en marche/tranchage par impulsion pour démarrer le hachoir.
---	--

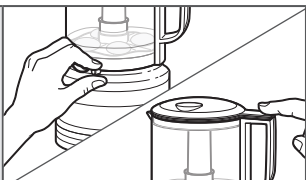
7 	Pour hacher grossièrement, mélanger par impulsions en appuyant et relâchant rapidement le bouton de mise en marche/tranchage par impulsions de manière répétitive jusqu'à l'obtention des résultats désirés.
---	--

UTILISATION DU FOUET

1 	Si le fouet est utilisé, placer le fouet sur la tige d'entraînement, puis faire pivoter et appuyer jusqu'à ce qu'il s'appuie sur le fond du bol.
---	--

2 	Mettre les ingrédients à broyer dans le bol de travail.
--	---

3 	Placer le couvercle sur le bol de travail avec la poignée du couvercle orientée vers l'avant. Tourner la poignée en sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place. Le couvercle s'enclenche lorsqu'il est bien verrouillé en place.
---	--

4 	Faire glisser le levier hacher/réduire en purée au réglage désiré. Maintenir enfoncé le bouton de mise en marche/tranchage par impulsion pour démarrer le hachoir.
---	--

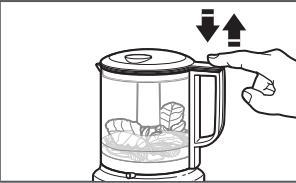
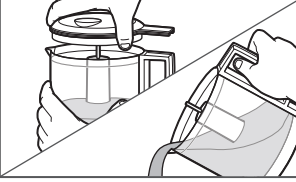




UTILISATION DU HACHOIR

UTILISATION DU BOL À SAUCE ET DU BEC VERSEUR

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

- | | | |
|---|---|--|
| 1 |  | Mettre les ingrédients à broyer dans le bol de travail. |
| 2 |  | Placer le couvercle sur le bol de travail avec la poignée du couvercle orientée vers l'avant. Tourner la poignée en sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place. Le couvercle s'enclenche lorsqu'il est bien verrouillé en place. |
| 3 |  | Appuyer et relâcher rapidement et de manière répétitive le bouton de mise en marche/tranchage pour transformer les ingrédients dans le bol de travail. |
| 4 |  | 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 hachoir est en marche. |
| 5 |  | Une fois la transformation terminée, retirer le couvercle et la lame afin d'utiliser le bec verseur. |

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

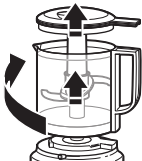
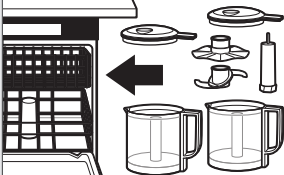
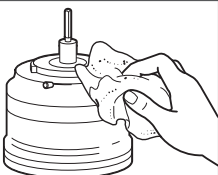
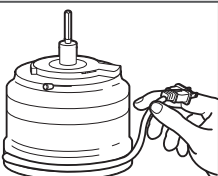
Visitez le site www.kitchenaid.com/quickstart pour des instructions supplémentaires avec vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon d'utiliser le hachoir.





ENTRETIEN ET NETTOYAGE

IMPORTANT : S'assurer que le hachoir est débranché avant d'enlever ou d'ajouter des pièces et avant le nettoyage.

1		Retirer le bol de travail, le couvercle et les accessoires.
2		Le bols de travail, le couvercles, le fouet 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.
3		Essuyer soigneusement la base avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs. Ne pas plonger la base dans l'eau.
4		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.

DÉPANNAGE

Si le hachoir fonctionne mal ou ne fonctionne pas, vérifier ce qui suit :

1. Le hachoir est-il branché?
2. S'assurer que le bol et le couvercle sont correctement alignés et bien verrouillés en place.
3. Appuyer et relâcher rapidement le bouton de mise en marche/tranchage de manière répétitive. Ne pas tenir enfoncé de façon continue.
4. Débrancher le hachoir, puis le rebrancher dans la prise.
5. Le fusible du circuit alimentant le hachoir 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 rapporter le hachoir au détaillant. Les détaillants n'assurent aucun service après-vente.





GARANTIE ET DÉPANNAGE

GARANTIE 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 : 	Le remplacement satisfaction totale 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 d'eXpérience à la 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 hachoir est utilisé à des fins autres que l'usage domestique unifamilial normal. B. Les dommages causés par : accident, altération, mauvaise utilisation ou abus. C. Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le hachoir à un centre de réparation agréé. D. Les frais des pièces de rechange ou 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 AUTORISÉE 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 COMME 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 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 hachoir cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son achat, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le hachoir « défaillant » nous soit retourné. Le hachoir de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si le 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.

Veillez 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 (aucune boîte postale).

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 le renvoyer à KitchenAid.

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LE CANADA

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

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

eXpérience clientèle au numéro sans frais **1 800 807-6777**, du lundi au vendredi.

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

OBTENIR UN DÉPANNAGE UNE FOIS LA GARANTIE EXPIRÉE OU COMMANDER DES ACCESSOIRES ET DES PIÈCES DE RECHANGE

Aux États-Unis et à Porto Rico :

Pour des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1 800 541-6390** ou écrire à :

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 hachoir a été acheté pour obtenir la marche à suivre pour un dépannage.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

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

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

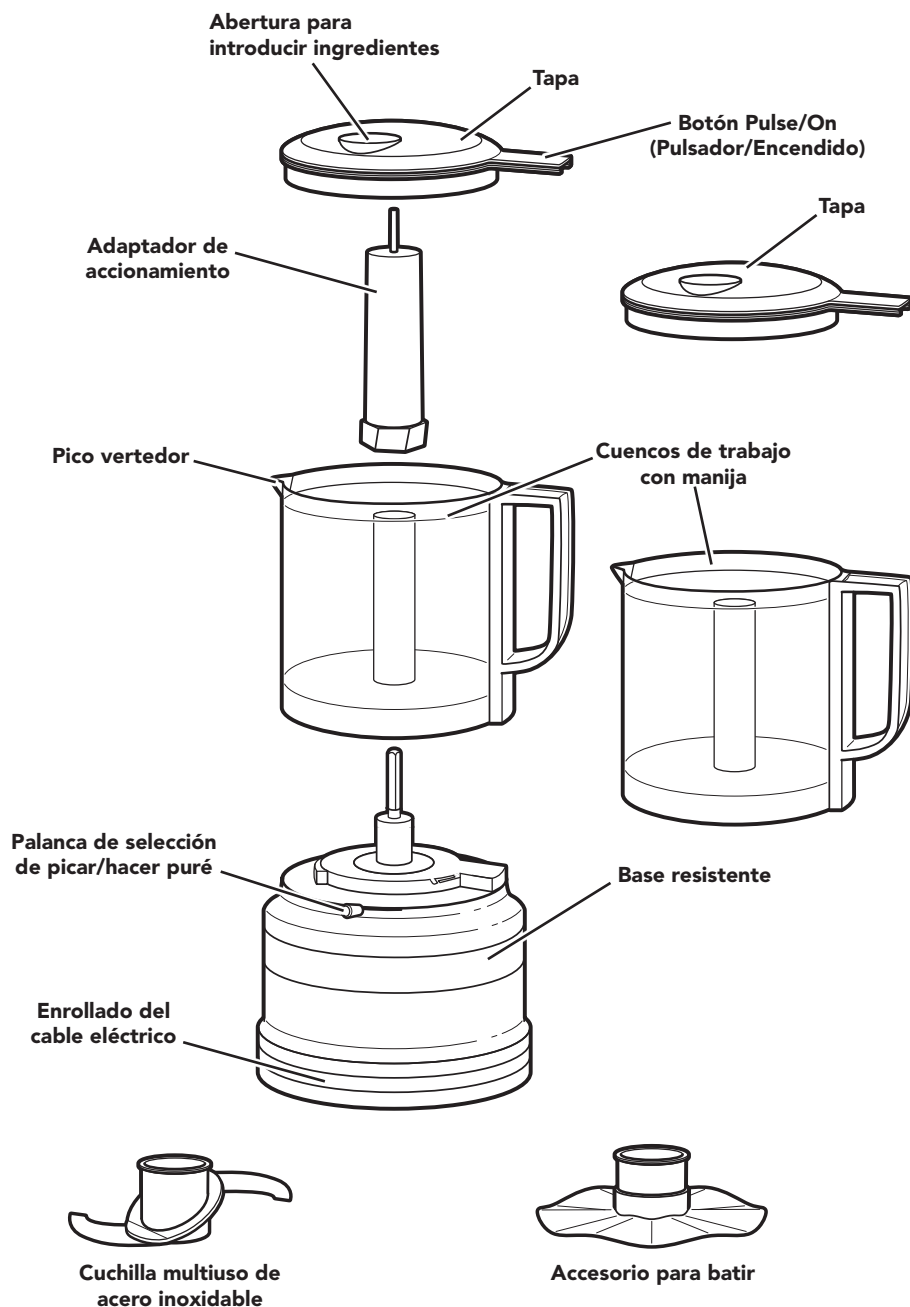
Composer sans frais le **01 800 0022-767**.





PIEZAS Y FUNCIONES

PIEZAS Y ACCESORIOS



ESPAÑOL



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.

MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES

Cuando utiliza aparatos eléctricos, debe 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 en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este aparato no ha sido diseñado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales, mentales reducidas, 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. Se debe supervisar atentamente cuando cualquier electrodoméstico sea utilizado por niños o cerca de ellos. Los niños deben estar bajo supervisión para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
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. Nunca tire el cable de alimentación.
5. Evite tocar las piezas que estén en movimiento.
6. No utilice ningún aparato 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 electrodoméstico al centro de servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesiones.
8. No lo use al aire libre.





SEGURIDAD DE LA PICADORA

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. 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 bol en su lugar adecuadamente.
13. Cerciórese de que la cubierta esté trabada correctamente en su lugar antes de hacer funcionar la picadora.
14. No intente anular el mecanismo de bloqueo de la tapa.

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.
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 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

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.

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

Deberá usarse un cable corto de suministro eléctrico (o un cable desmontable de suministro eléctrico) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.

CÓMO USAR LA PICADORA

TABLA DE RECOMENDACIONES DEL ACCESORIO PARA BATIR



El accesorio para batir se puede utilizar para incorporar aire a los alimentos como huevos, claras, crema espesa, mayonesa, etc. Utilice la abertura para introducir ingredientes y el pico vertedor para preparar fácilmente mayonesa o aderezos.

ALIMENTOS SUGERIDOS	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	CANTIDAD	AJUSTE
HUEVOS Y CLARAS	Retire los huevos de las cáscaras; separe las yemas de las claras según sea necesario, use 1/8 de cucharadita de crema tártara por huevo.	Hasta 1,5 taza	Picar
CREMA ESPESA	Agregue la crema y los sabores deseados al bol.	Hasta 1 taza	Hacer puré
EMULSIONES (MAYONESA, ALIOLI, ADEREZO PARA ENSALADAS)	Agregue los ingredientes al bol de trabajo, use la abertura para introducir ingredientes mientras mezcla para agregar los aceites.	Hasta 1,5 taza	Hacer puré



CÓMO USAR LA PICADORA

TABLA DE RECOMENDACIONES PARA CUCHILLA MULTIUSO



Use la cuchilla multiuso 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.

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 nuez moscada; esto puede dañar la picadora.

ESPAÑOL

ALIMENTOS SUGERIDOS	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	CANTIDAD	AJUSTE
FRUTAS Y VERDURAS CRUDAS	Corte en trozos de 1 pulgada	Hasta 3 tazas	Hacer puré
FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS	Corte en trozos de 1 pulgada	Hasta 2,5 tazas	Hacer puré
CARNE	La carne debe estar cruda y cortada en trozos de 1 pulgada para obtener resultados de procesamiento óptimos.	Hasta 0,7 libras (317 g) por vez.	Hacer puré
HIERBAS Y ESPECIAS	Agregue las hierbas y las especias tal como están; no se requiere preparación.	Hasta 4 tazas	Hacer puré
PAN, GALLETAS DULCES O SALADAS	Rompa el pan, las galletas dulces o saladas en trozos que quepan en el bol antes de procesar.	Hasta 4 tazas	Hacer puré
FRUTOS SECOS	Agregue los frutos secos tal como están, no se requiere preparación (hasta 3 tazas).	Hasta 2,5 tazas	Hacer puré

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

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 la picadora.



CÓMO USAR LA PICADORA

PREPARACIÓN DE LA PICADORA PARA SU USO

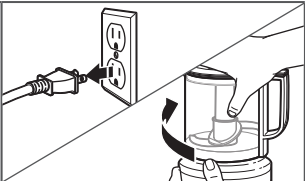
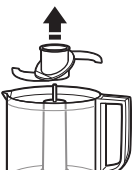
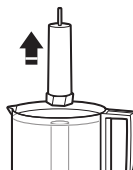
Antes del primer uso

Antes de usar la picadora por primera vez, lave el cuencos de trabajo, la tapas, el accesorio para batir, y la cuchilla en agua caliente jabonosa. El cuencos de trabajo, la tapas, el accesorio para batir, y la cuchilla pueden también lavarse en la canasta superior de la lavavajillas.

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

CÓMO DESARMAR LA PICADORA

Siga estas instrucciones para desarmar la picadora para limpiarla y cuando retire ingredientes del bol de trabajo.

1		Asegúrese de que la picadora esté desconectada. Sostenga la tapa como se muestra y rótelas en sentido horario para destrabarla. Después, levante la tapa y retírela del bol de trabajo.
2		Tire de la cuchilla en forma recta hacia arriba para retirarla del bol de trabajo.
3		Tire del adaptador de accionamiento en forma recta hacia arriba para retirarla del bol de trabajo.
4		Sostenga la base con firmeza con una mano y use la otra mano para rotar el bol de trabajo en sentido horario para destrabarlo y levantarlo fuera de la base.

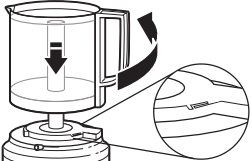


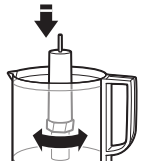


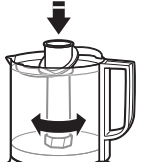
CÓMO USAR LA PICADORA

CÓMO ARMAR Y HACER FUNCIONAR LA PICADORA

IMPORTANTE: Asegúrese de que la picadora esté desconectada antes de armarla.

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

2		Haga encajar el adaptador de accionamiento sobre el eje en el centro del bol de trabajo; rótelo y presione hacia abajo hasta que se encaje en la parte inferior del bol.
---	---	---

3		Si está usando la cuchilla, encaje la cuchilla sobre el adaptador de accionamiento, luego gire y baje la cuchilla hasta que descansa en la parte inferior del bol de trabajo. Si está usando el batidor, consulte la sección "Cómo usar el accesorio para batir".
---	---	--

NOTA: No intente instalar más de un accesorio a la vez. La picadora funcionará ya sea con la cuchilla o el accesorio para batir en su lugar, no ambos.

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

IMPORTANTE: No procese granos de café ni especias duras como nuez moscada ya que eso podría dañar la picadora.

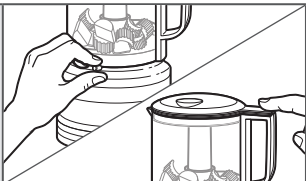
5		Coloque la tapa sobre el bol de trabajo con la manija de la tapa orientada hacia el frente. Rote la manija de la tapa en sentido antihorario para trabarla en su lugar. La tapa hará un clic cuando se trabe correctamente en su lugar.
---	---	--

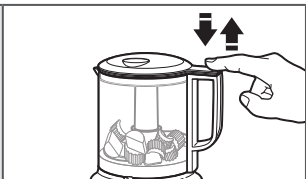
NOTA: el bol de trabajo y la tapa deberán estar trabados en su lugar para que la picadora funcione.



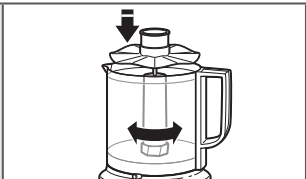


CÓMO USAR LA PICADORA

6 	Deslice la palanca para Picar/Hacer puré hasta el ajuste deseado. Presione el botón PULSE/ON (Pulsador/Encendido) para poner en funcionamiento la picadora.
---	---

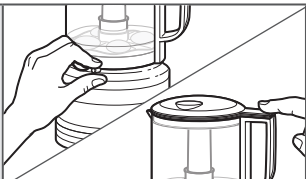
7 	Para un picado grueso, use un movimiento por pulsos para presionar y soltar el botón PULSE/ON (Pulsador/Encendido) hasta lograr los resultados deseados.
---	--

CÓMO USAR EL ACCESORIO PARA BATIR

1 	Encaje el accesorio para batir sobre el adaptador de accionamiento, luego gírelo y bájelo hasta que descansa en la parte inferior del bol de trabajo.
---	---

2 	Coloque los ingredientes que van a procesarse dentro del bol de trabajo.
--	--

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

4 	Deslice la palanca para Picar/Hacer puré hasta el ajuste deseado. Mantenga presionado el botón PULSE/ON (Pulsador/Encendido) para poner en funcionamiento la picadora.
---	--

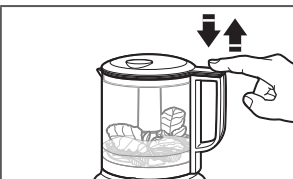
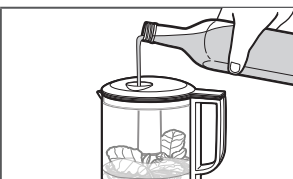
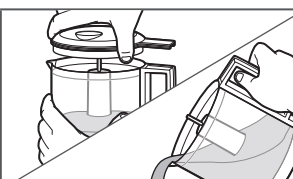




CÓMO USAR LA PICADORA

USO DE LA ABERTURA PARA INTRODUCIR INGREDIENTES Y EL PICO VERTEDOR

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

1		Coloque los ingredientes que van a procesarse dentro del bol de trabajo.
2		Coloque la tapa sobre el bol de trabajo con la manija de la tapa orientada hacia el frente. Rote la manija de la tapa en sentido antihorario para trabarla en su lugar. La tapa hará un clic cuando se trabe correctamente en su lugar.
3		Presione rápidamente hacia arriba y hacia abajo sobre el botón PULSE/ON (Pulsador/Encendido) para que los ingredientes se muevan dentro del bol de trabajo.
4		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 bol de trabajo.
5		Una vez que el procesamiento esté completo, retire la tapa y la cuchilla para usar el pico vertedor.

ESPAÑOL

PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE EL USO DE LA PICADORA:

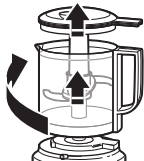
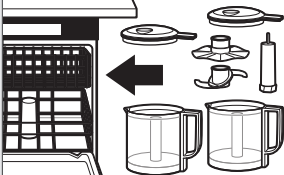
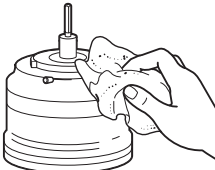
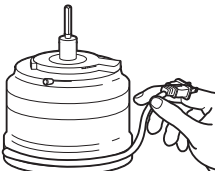
Visite www.kitchenaid.com/quickstart para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar la picadora.





CUIDADO Y LIMPIEZA

IMPORTANTE: Asegúrese de que la picadora esté desenchufada antes de quitar o poner las piezas y antes de limpiarla.

1		Retire el bol de trabajo, la tapa y los accesorios.
2		El cuencos de trabajo, la tapas, el accesorio para batir 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		Enrole el cable en sentido antihorario alrededor de la base para simplificar el almacenamiento.

NOTA: Para un almacenamiento cómodo, siempre vuelva a armar la picadora después de limpiarla.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

1. ¿Esté enchufada la picadora?
2. Cerciérese de que el bol y la tapa estén debidamente alineados y ajustados en su lugar.
3. Presione el botón PULSE/ON (Pulsar/ Encendido) con un rápido movimiento hacia arriba y abajo. No lo mantenga presionado hacia abajo en forma continua.
4. Desenchufe la picadora, luego vuelva a enchufarla al tomacorriente.
5. ¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va hacia la picadora? Si tiene una caja de disyuntores, 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 la picadora tal minorista. Los minoristas no proveen servicio técnico.





GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

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

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario posterior de las picadoras usadas en los 50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia 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 siguiente página para obtener detalles acerca de cómo obtener el servicio o llame al Customer eXperience Center, 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 utilizada 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 llevar la picadora a un centro de servicio autorizado.
- D.** Piezas de repuesto o costos de mano de obra para picadoras 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 CINCUENTA 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 picadora presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid se encargará de entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y arreglará la devolución de la 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 de propiedad, simplemente llame

a nuestro Customer eXperience Center 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 consultor su dirección de envío completa (no números de casillas de correo).

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

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES - EN CANADÁ

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumpla con las exigentes normas de la marca KitchenAid que, si la picadora presentara alguna falla durante el primer año de propiedad, reemplazaremos la picadora por una idéntica o una parecida. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Si su picadora fallara durante el primer año de propiedad, simplemente llame

a nuestro Customer eXperience Center 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 picadora de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepago para embalar la picadora 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 a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró la picadora para obtener información sobre el 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**.





CERTIFICADO DE GARANTÍA PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS MARCA KITCHENAID

GARANTÍA VÁLIDA SÓLO EN EL PAÍS DE ADQUISICIÓN
DEL PRODUCTO GARANTIZADO

IMPORTANTE: Para su utilización este Certificado o Tarjeta de Garantía debería presentarse junto a la factura o boleta de compra original del producto garantizado. Para Colombia la factura será exigible sólo en los casos en que la normativa local así lo permita.
SUGERENCIA: Lo invitamos a registrar su producto a través de los diferentes medios de contacto de nuestro Centro de Atención al Cliente en cada país, los cuales se encuentran señalados en el punto 6 del presente Certificado de Garantía.

1. Fabricante/Importador/Comercializador/Garante:

A los efectos del presente Certificado de Garantía, revestirán el carácter de Garante respecto de los productos garantizados:

En Argentina: Whirlpool Puntana S.A.; en Chile: Whirlpool Chile Ltda.; en Colombia: Whirlpool Colombia S.A.S.; en Ecuador: Whirlpool Ecuador S.A.; en El Salvador: Whirlpool El Salvador S.A. de C.V.; en Guatemala: Whirlpool Guatemala S.A.; en México: Whirlpool México S.A. de C.V.; en Perú: Whirlpool Perú S.R.L.; en Puerto Rico, Whirlpool Corporation.

En los países mencionados en el párrafo anterior, la Garantía otorgada a través del presente Certificado de Garantía se limita sólo a los productos distribuidos y/o comercializados por las entidades indicadas precedentemente en cada uno de los países.

En los países listados en el punto 6 exceptuando Argentina, Chile, Colombia, Ecuador, El Salvador, Guatemala, México, Perú y Puerto Rico, esta Garantía no es válida sin la firma y el sello del Distribuidor correspondiente, quien a los efectos de la presente, será responsable directo frente al consumidor final y por lo tanto revestirá el carácter de Garante.

2. Especificaciones técnicas, condiciones de instalación, uso, mantenimiento y reparación:

Las especificaciones técnicas para la correcta individualización del producto, las necesarias para su correcta instalación y funcionamiento, las condiciones y especificaciones de uso, así como las de su reparación con indicación del lugar en que la misma se hará efectiva y el modo de hacer efectiva la Garantía otorgada en el presente Certificado de Garantía - incluyendo los contactos para la adquisición o compra de repuestos legítimos - se encuentran detalladas en el presente y en el Manual de Uso correspondiente del cual este documento es parte integrante.

La solicitud de cumplimiento de esta Garantía se podrá efectuar de forma personal y/o telefónica y/o por correo electrónico al Centro de Atención al Cliente del Garante.

3. Condiciones de validez de la garantía, plazo de extensión y derechos del Beneficiario / Titular

- El Beneficiario / Titular de la Garantía contenida en el presente Certificado tiene derecho a exigir al Garante, quien a su vez se obliga a otorgar al Beneficiario / Titular, en forma gratuita la mano de obra calificada y piezas de repuestos necesarias para la reparación y el buen funcionamiento del producto garantizado - cuyo modelo y número de serie se indican al pie del punto 5 del presente documento y/o en la etiqueta del producto y/o en el Manual de Uso que acompaña al mismo del cual el presente Certificado es parte integrante -, siempre que éste deba ser intervenido debido a inconvenientes o fallas de funcionamiento del mismo o de sus componentes y siempre que falle en condiciones normales de uso.
- El término de vigencia de la Garantía otorgada a través del presente es de tres (3) años a partir de la fecha de compra original por el consumidor final del producto garantizado. Durante dicho período, el Garante asegurará la reparación gratuita del producto en los términos indicados precedentemente.
- El Garante se compromete a reparar el producto garantizado en un plazo de treinta (30) días hábiles contados a partir de la fecha de ingreso de la solicitud de reparación, salvo eventuales demoras en el embarque de repuestos, cuando los mismos provengan del extranjero o en la falta de provisión y/o existencia de los mismos por razones externas al Garante. En todo caso, se informará al Beneficiario / Titular oportunamente sobre las eventuales demoras que pudieran afectar el plazo de reparación del producto garantizado.
- El Beneficiario / Titular de la Garantía contenida en el presente Certificado podrá ceder la misma junto al producto garantizado durante el término de su vigencia, en este caso, el Garante sólo reconocerá al nuevo Beneficiario de ella, el tiempo de vigencia pendiente.
- La validez y vigencia de la Garantía otorgada a través del presente, están sujetas a que el producto garantizado se destine a un uso exclusivamente doméstico conforme a las demás condiciones establecidas en este Certificado y a que se utilice en condiciones normales en un todo de acuerdo con las especificaciones, términos y condiciones indicadas en el Manual de Uso del que este Certificado de Garantía es parte integrante.
- Adicionalmente, la validez de la Garantía se encuentra sujeta a que el uso e instalación del producto sea conforme a las instrucciones y recomendaciones establecidas en el Manual de Uso.
- Asegúrese de mantener el producto protegido de los efectos del clima (Ej: calor, humedad, frío, lluvia); verificando no colocarlo a la intemperie.

4. Esta Garantía sobre el bien organizado no comprende:

- Daños ocasionados por la instalación incorrecta, inapropiada o ilegal del producto.
- Daños ocasionados por la instalación y/o corrección de una instalación deficiente efectuada por terceros no autorizados por el Garante.
- Daños ocasionados al producto y/o a cualquier otra parte y/o repuesto del producto por voltaje inadecuado, instalaciones eléctricas defectuosas y/o fluctuaciones de corriente eléctrica.
- Daños ocasionados por uso incorrecto del producto.
- Daños ocasionados por elementos extraños al producto.
- Daños por el uso indebido de limpiadores químicos o abrasivos, no destinados o recomendados para la limpieza de electrodomésticos.
- Daños en partes de vidrio, porcelana, partes plásticas, de hule o de goma, pintura y en general.
- Daños ocasionados por el deterioro normal del producto o su mal uso.
- Daños causados por accidente o cualquier hecho de la naturaleza o humano que pueda ser considerado como caso fortuito o fuerza mayor.
- Daños causados por roedores, insectos o cualquier otro animal.
- Daños ocasionados por golpes, caídas y/o rayaduras.
- Fallas en los bombillos o lámparas en aquellos productos que tengan iluminación interna.
- Cuando la falla, daño o defecto se deba al transporte y/o a la manipulación de un tercero no autorizado por el Garante.
- Las tareas de mantenimiento general del producto no originadas en fallas y/o no comprendidas en reparaciones derivadas de la exigibilidad de la garantía.
- Los gastos de fletes / transporte y/o entrega del producto a los efectos de la reparación del producto cuando los mismos no hayan sido autorizados por el Garante.
- La reposición de accesorios que acompañen al producto.

ESPAÑOL





CERTIFICADO DE GARANTÍA ELECTRODOMESTICOS MENORES KITCHENAID

NOTA: Cuando la reparación y/o manipulación del producto garantizado fuera realizado por servicios técnicos no autorizados por el Garante y/o por el uso de piezas no originales, la Garantía otorgada quedará sin efecto alguno.

El Garante no se hace responsable por ningún daño y/o perjuicio material y/o personal, directo y/o indirecto que pudiesen sufrir el adquirente, consumidor y/o terceros en relación al producto garantizado, originados en el no seguimiento de las indicaciones establecidas en el Manual de Uso del producto garantizado por la presente y del cual este Certificado de Garantía forma parte integrante, y en especial originadas en el no cumplimiento de las normas y reglamentaciones de control vigentes en relación a las instalaciones domiciliarias.

La presente Garantía no constituye y en ningún caso podrá ser interpretada como una prórroga o plazo adicional en los términos y condiciones de la garantía legal del producto establecida por la ley local. La presente Garantía no extiende ni otorga al Beneficiario/Titular de ésta, más derechos que aquellos expresamente señalados en este documento. Ello sin perjuicio de la Garantía Legal que cada país reconozca, la que será efectiva según los términos y plazos de la ley local aplicable en caso de divergencias.

La Garantía otorgada a través del presente Certificado de Garantía reviste el carácter de legal únicamente por el plazo estipulado localmente por ley como tal. En tal sentido, reviste el carácter de convencional respecto del plazo otorgado más allá del término mínimo exigido por la normativa aplicable en cada país.

Toda intervención técnica / revisión / reparación solicitada por el Beneficiario / Titular dentro del período de vigencia de esta Garantía que no tenga su origen en fallas respecto de las condiciones de calidad e idoneidad del producto, de conformidad con los términos y alcances de la Garantía, estará a cargo del Beneficiario / Titular de la presente. En tal sentido, servicios tales como: mantenimiento preventivo, instalaciones adicionales y/o similares así como todos los generados por las exclusiones mencionadas en el punto 4 del presente Certificado de Garantía serán a cargo del Beneficiario / Titular de la Garantía.

5. Individualización del producto garantizado

IDENTIFICACION E INDIVIDUALIZACION DEL PRODUCTO	
Nombre del comprador/beneficiario de la garantía:	
Documento de identidad:	
Dirección/ Teléfono:	
Nombre del distribuidor/ Almacén:	Producto:
Dirección/ Teléfono:	Modelo :
Ciudad y País de compra:	Serie No.:
Fecha de compra:	Factura No.:
Fecha de entrega:	Marca:
Tamaño o capacidad (si aplica):	Material y color predeterminado

6. Información de contacto con el Centro de Atención al Cliente del Garante

ARGENTINA

Garante: Whirlpool Puntana S.A.

Dirección: Av. Crovara 2550 - (B1766CBU). La Tablada – Pcia. De Buenos Aires - Argentina

Domicilio Legal: Calle San Martín 140, piso 14° - (C1004AAD). Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina

Línea única nacional: 0810 333 7461

Horarios de atención: Llámenos de lunes a viernes de 8:00 a 18:00 horas y sábados de 8:00 a 14:00 horas

E-mail: atencionalcliente@whirlpool.com

Sitio Web: www.kitchenaidoficial.com.ar

CHILE

Garante: Whirlpool Chile Ltda.

Dirección: Alcántara 44, Piso 7, Las Condes, Santiago de Chile

En Chile y desde telefonía móvil al teléfono +56 2 753 2600

Desde el resto del país a nuestra línea gratuita nacional 1 800 201736

Horarios de atención: Llámenos de lunes a viernes de 8:00 a 18:00 horas y sábados de 8:00 a 14:00 horas

E-mail: serviciocok@whirlpool.com

Sitio Web: www.kitchenaid.cl

KitchenAid





COLOMBIA

Garante: Whirlpool Colombia S.A.S.

Dirección: Calle 72 8-56 Piso 10. Bogotá D.C. – Colombia

En Bogotá: 4049191

Línea telefónica gratuita nacional 01-8000 115243

Horarios de atención: Llámenos de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m.

E-mail: serviciook@whirlpool.com

Sitio web: www.kitchenaid.com.co

COSTA RICA

Por favor, lo invitamos a chequear los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor.

Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o bien sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación.

Línea telefónica: 5064001423

Línea telefónica gratuita nacional 0800 0571029

Horarios de atención: Llámenos de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m.

E-mail: serviciook@whirlpool.com

Sitio web: www.kitchenaid-ca.com

ECUADOR

Garante: Whirlpool Ecuador S.A.

Dirección: Av. De las Américas s/n Eugenio Almazan, Edificio Las Américas, Guayaquil, Ecuador.

Línea telefónica gratuita nacional 1800 344782

Horarios de atención: Llámenos de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m.

E-mail: serviciook@whirlpool.com

Sitio web: www.kitchenaid.com.ec

EL SALVADOR

Por favor, lo invitamos a chequear los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor.

Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o bien sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación.

Línea local en la ciudad de San Salvador : 22119002

Horarios de atención: Llámenos de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m.

E-mail: serviciook@whirlpool.com

Sitio web: www.kitchenaid-ca.com

GUATEMALA

Garante: Whirlpool Guatemala S.A.

Dirección: 18 Calle 24 – 69 Zona 10 Empresarial Zona Pradera Torre 3 Nivel 14 - Ciudad de Guatemala, Guatemala

Línea única nacional: 1 855 880 7224

Horarios de atención: Llámenos de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m.

E-mail: serviciook@whirlpool.com

Sitio web: www.kitchenaid-ca.com

Los reclamos podrán ser derivados a través del Área de Atención al Cliente a través de la línea telefónica 502+2470-0858

MEXICO

Garante: Whirlpool México, S.A de C.V.

Dirección: Antigua Carretera a Roma Km 9, Col. Milagro, Apodaca, N.L. México 66634

Para una atención personalizada llámenos a la línea 01800 0022 767

Consulte también nuestro sitio web www.kitchenaid.com.mx





PANAMÁ

Por favor, lo invitamos a chequear los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor.
Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o bien sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación.
En la Ciudad de Panamá: 8336294
Línea telefónica gratuita nacional : 0 8000 570081
Horarios de atención: Llámenos de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m.
E-mail: serviciook@whirlpool.com
Consulte también nuestro sitio web www.kitchenaid-ca.com

PERÚ

Garante: Whirlpool Perú S.R.L.
Domicilio Legal: Av. Benavides 1890, Miraflores, Lima.
Para productos comercializados por Whirlpool Perú S.R.L. comuníquese al 16523592
Horario de atención: Llámenos de lunes a viernes de 9:00 a 18:00 horas y sábados de 9:00 a 13:00 horas
E-mail: servicioalcliente@whirlpool.com
Sitio web www.kitchenaid.com.pe

PUERTO RICO

Garante: Whirlpool Corporation
Dirección: Carr. 177 Km. 8.1 Bayamón PR 00959
En la Ciudad de San Juan: 1+787+999-7400
Horario de atención: llámenos de lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm
E-mail: serviciook@whirlpool.com
Sitio web www.kitchenaid.com

REPÚBLICA DOMINICANA

Por favor, lo invitamos a chequear los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor.
Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o bien sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación.
Línea Gratuita Nacional: 01 8007510135
Horario de atención: llámenos de lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm
E-mail: serviciook@whirlpool.com
Sitio web www.kitchenaid.com.do

CARIBE (EXCEPTO PUERTO RICO Y REPÚBLICA DOMINICANA)

Por favor, lo invitamos a chequear los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor.
Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o bien sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación.
Línea de atención: 1+787+999-7400
Horario de atención: llámenos de lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm
E-mail: serviciook@whirlpool.com
Sitio web www.kitchenaid.com

VENEZUELA

Por favor, lo invitamos a chequear los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor.
Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o bien sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación.
Línea telefónica gratuita nacional : 800 9447 565
Horario de atención: llámenos de lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm
E-mail: serviciook@whirlpool.com



KitchenAid

©2020 Todos los derechos reservados. KITCHENAID y el diseño de la batidora con base son marcas registradas en EE.UU. y en otras partes.

42 | CERTIFICADO DE GARANTÍA ELECTRODOMESTICOS MENORES KITCHENAID







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

©2020 All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.

Tous droits réservés. KITCHENAID et la forme du batteur sur socle sont des marques de commerce aux É.-U. et dans d'autres pays.

Todos los derechos reservados. KITCHENAID y el diseño de la batidora con base son marcas registradas en EE.UU. y en otras partes.

