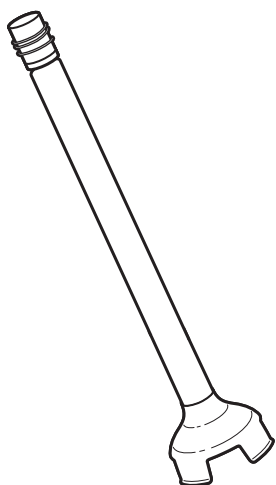


KHBC112, KHBC114
KHBC116, KHBC118
KHBC120
5KHBC112, 5KHBC114
5KHBC116, 5KHBC118
5KHBC120



KitchenAid
COMMERCIAL

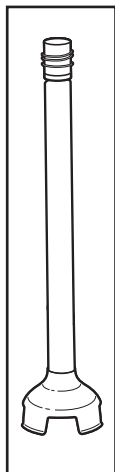
Use this attachment with:

Dieses aufsatzteil verwenden mit:

Utilisez cet accessoire avec :

Utilizzare questo accessorio con:

Utilice este accesorio con:



	Immersion Blender Pürierstab Mélangeur à main Frullatore ad immersione Batidora de mano	Blending Arm Pürierarm Bras mélangeur Braccio frullatore Brazo batidor
Models Modelle Modèles Modelli Modelos	KHBC412 KHBC414 KHBC418 KHBC416 KHBC420 5KHBC412 5KHBC414 5KHBC418 5KHBC416 5KHBC420	KHBC112 KHBC114 KHBC116 KHBC118 KHBC120 5KHBC112 5KHBC114 5KHBC116 5KHBC118 5KHBC120
Volts/Hertz Volt/Hertz Volts/Hertz Volt/Hertz Voltios/Frecuencia	120 V.A.C. / 60 Hz	
Speed-lowest Niedrigste Stufe Vitesse-la plus faible SpeVelocità minima Velocidad mínima	9,000 rpm	9,000 rpm
Speed-highest Höchste Stufe Vitesse-la plus élevée Velocità massima Velocidad máxima	18,000 rpm	18,000 rpm

For additional details and information, see the
“Commercial Immersion Blender Instructions” manual.

Ausführliche Details und Informationen können der
„Pürierstab-Bedienungsanleitung“ entnommen werden.

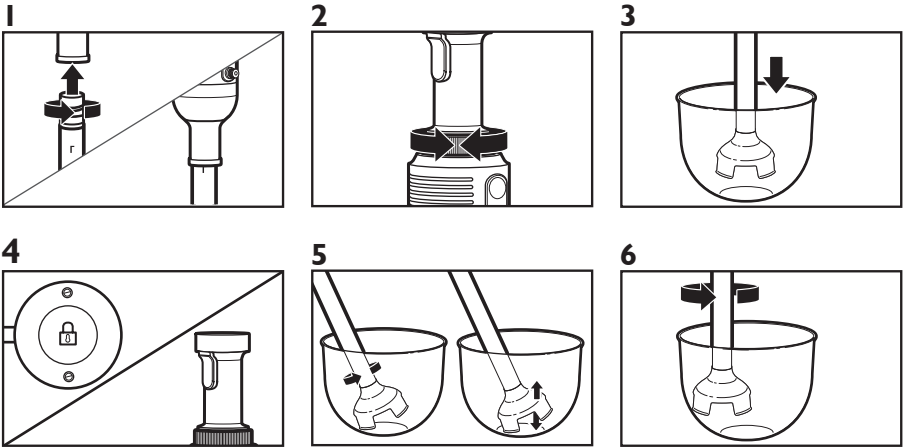
Pour plus de détails et d'informations, consultez le manuel
“Mode d'emploi du mélangeur à main commerciale”.

Per ulteriori dati e informazioni, vedere le “Istruzioni per l'uso
del frullatore ad immersione per uso commerciale”.

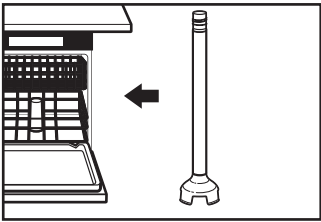
Para más información, consulte el “manual de instrucciones
de la batidora de mano comercial”.

BLENDING ARM ATTACHMENT

Using your blending arm attachment



Care and cleaning



For Food Service Applications: Wash, rinse, and sanitize the stainless steel portion of the Immersion Blender prior to initial use, after each use, or whenever it will not be used again within a period of 1 hour.

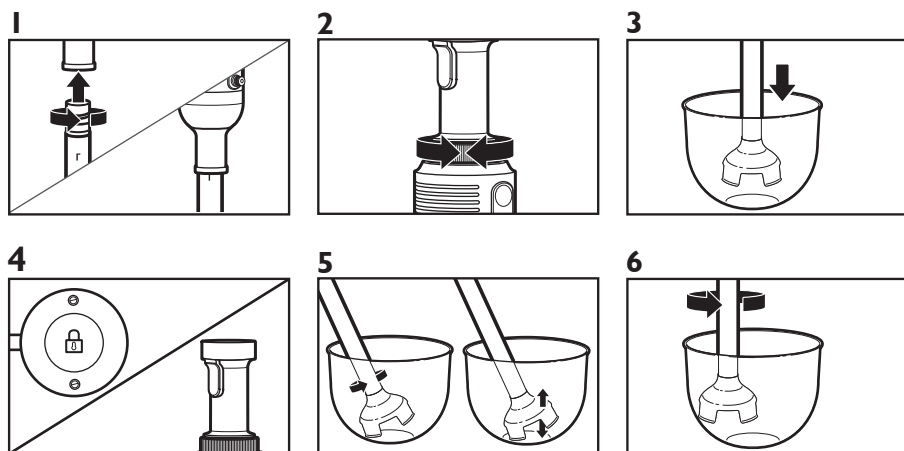
The following washing, rinsing, and sanitizing solutions (or their equivalents) may be used.

Solution	Product	Dilution in Water	Temperature
Washing	Noble Pan Pro I	1 oz. / 3 gallons (30 milliliters / 11.4 liters)	Hot 46°C (115°F)
Rinsing	Plain Water		Warm 35°C (95°F)
Sanitizing	Clorox® Institutional Bleach	1 Tbsp / gallon (14.8 cc / 3.8 liters)	Cold 10-21°C (50-70°F)
In applications requiring repetitive use, frequent cleaning will prolong life.			

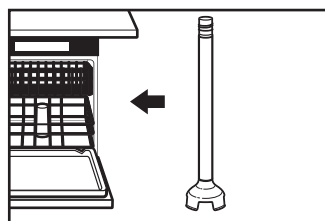
1. Remove attachment from motor body. Rinse any food residue under running water.
2. Scrub the attachment using a soft sponge. Rinse both interior and exterior sections of the attachment, removing as much stuck on soil as possible.
3. Using a soft sponge dampened in wash solution, wipe down attachments, getting into all areas of the attachment. Assemble attachment to motor body; place in a container with wash solution, immersing $\frac{3}{4}$ of the attachment. Run unit on high for 2 minutes.
4. Repeat step 3 using clean rinse water in place of wash solution.
5. Repeat step 3 using sanitizing solution in place of wash solution.
6. Do not rinse after sanitizing. Allow to air dry before using.

PÜRIERARM-AUFSATZTEIL

Verwenden des Pürrierarm-Aufsatzteils



Pflege und Reinigung



Für Anwendungen in der Gastronomie: Den Edelstahlbereich des Pürrierstabs vor der ersten Verwendung, nach jedem Einsatz, oder wenn das Gerät für länger als 1 Stunde nicht verwendet werden soll waschen, spülen und desinfizieren.

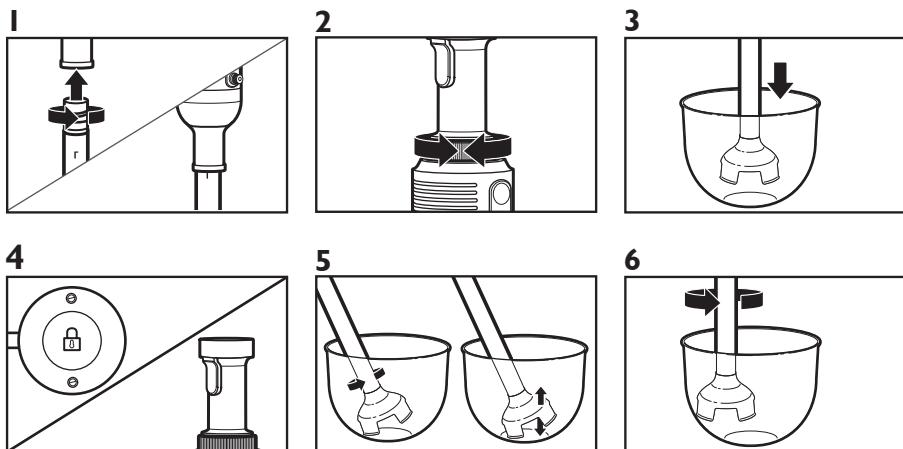
Die folgenden Wasch-, Spül- und Desinfektionslösungen (bzw. deren Entsprechungen) können verwendet werden.

Lösung	Produkt	Verdünnung im Wasser	Temperatur
Waschen	Noble Pan Pro I	3 ml / 1 Liter	Heiß 46°C (115°F)
Spülen	Klares Wasser		Warm 35°C (95°F)
Desinfizieren	Clorox® Institutional Bleach	1 TL / 3,8 Liter	Kalt 10-21°C (50-70°F)
Bei häufigen Anwendungen verlängert eine regelmäßige Reinigung die Lebensdauer des Gerätes.			

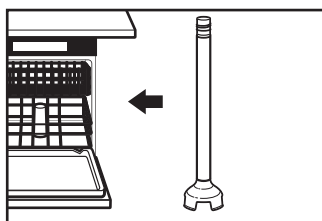
1. Das Aufsatzteil vom Motorgehäuse abnehmen. Alle Rückstände unter laufendem Wasser abspülen.
2. Das Aufsatzteil mit einem weichen Schwamm abreiben. Die Innen- und Außenbereiche des Aufsatzteils sorgfältig spülen und dabei so viel festgesetzte Rückstände wie möglich entfernen.
3. Einen weichen Schwamm in eine Spülmittellösung eintauchen und das Aufsatzgerät abwischen, dabei alle Bereiche des Aufsatzgerätes reinigen. Das Aufsatzgerät auf das Motorgehäuse aufstecken und das Gerät in einen Behälter mit einer Spülmittellösung eintauchen. Es sollten $\frac{3}{4}$ des Aufsatzteils in die Spülmittellösung eingetaucht sein. Das Gerät für 2 Minuten auf hoher Stufe laufen lassen.
4. Den Schritt 3 wiederholen, dabei klares Wasser anstelle einer Spülmittellösung verwenden.
5. Den Schritt 3 wiederholen, dabei eine Desinfektionslösung anstelle einer Spülmittellösung verwenden.
6. Das Gerät nach der Desinfektion nicht mehr spülen. Vor der Verwendung trocknen lassen.

ACCESSOIRE BRAS MÉLANGEUR

Utilisation de votre accessoire bras mélangeur



Entretien et nettoyage



Pour des applications alimentaires : laver, rincer et désinfecter la partie en acier du mélangeur à main avant la première utilisation, après chaque utilisation ou à chaque fois qu'il ne sera pas utilisé pendant une heure.

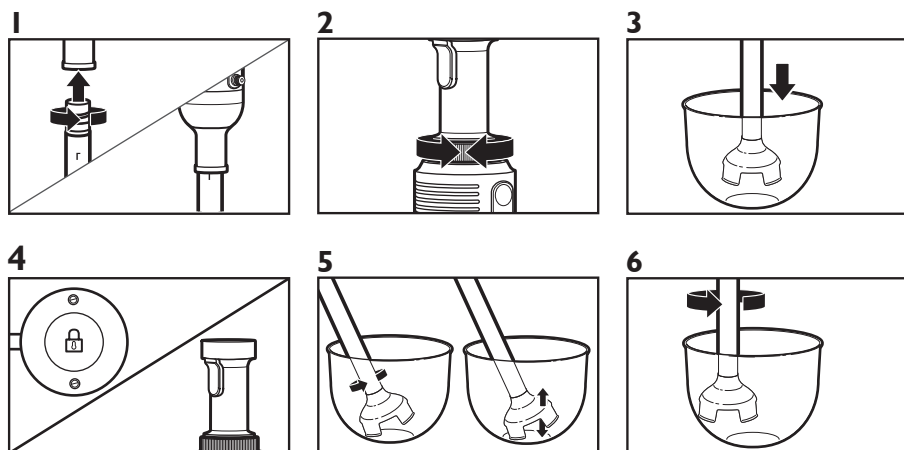
Les solutions suivantes de lavage, rinçage et désinfection (ou leurs équivalents) sont recommandées.

Solution	Produit	Dilution dans l'eau	Température
Lavage	Noble Pan Pro I	2,6 ml / 1 litre	Chaud 46°C (115°F)
Rinçage	Eau claire		Tiède 35°C (95°F)
Désinfection	Eau de javel désinfectante Clorox®	4 ml / 1 litre	Froid 10-21°C (50-70°F)
Dans des applications nécessitant une utilisation répétée, un nettoyage fréquent prolongera la vie utile.			

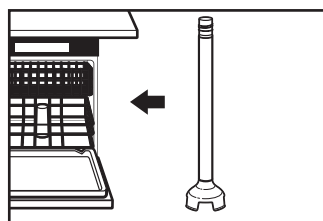
1. Détacher l'accessoire du corps du moteur. Rincer tous les résidus alimentaires sous un filet d'eau.
2. Frotter l'accessoire avec une éponge douce. Rincer les parties intérieures et extérieures de l'accessoire en enlevant autant de saleté incrustée que possible.
3. Avec une éponge douce humidifiée avec une solution de lavage, nettoyer toutes les parties des accessoires. Assembler l'accessoire au corps du moteur ; placer dans un conteneur avec une solution de lavage, et immerger les $\frac{3}{4}$ de l'accessoire. Faire fonctionner l'unité à plein régime pendant 2 minutes.
4. Recommencer l'étape 3 en utilisant de l'eau claire de rinçage au lieu de la solution de lavage.
5. Recommencer l'étape 3 en utilisant une solution désinfectante au lieu de la solution de lavage.
6. Ne pas rincer après la désinfection. Laisser sécher avant de l'utiliser de nouveau.

ACCESSORIO BRACCIO FRULLATORE

Using your blending arm attachment



Manutenzione e pulizia



Per applicazioni alimentari: lavare, sciacquare ed igienizzare la parte in acciaio inossidabile del frullatore ad immersione prima del primo utilizzo, dopo ogni utilizzo o se non verrà riutilizzato entro un'ora.

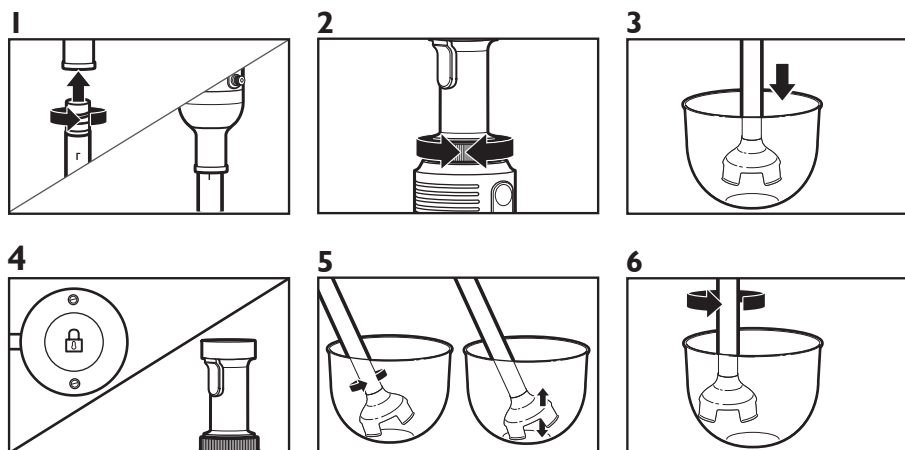
Possono essere utilizzate le soluzioni di lavaggio, risciacquo e igienizzante indicate di seguito (o altre equivalenti).

Soluzione	Prodotto	Diluizione in acqua	Temperatura
Lavaggio	Noble Pan Pro I	28,4 g / 11,35 l	Calda 46°C (115°F)
Risciacquo	Solo acqua		Tiepida 35°C (95°F)
Igienizzante	Candeggina per uso industriale o commerciale Clorox®	1 cucchiaino da tavola / 3,78 l	Fredda 10-21°C (50-70°F)
In applicazioni che richiedono un uso ripetitivo, una pulizia frequente prolunga la durata.			

1. Rimuovere l'accessorio dal corpo motore. Sciacquare i residui degli alimenti sotto acqua corrente.
2. Strofinare l'accessorio con una spugna morbida. Sciacquare le parti interne ed esterne dell'accessorio, cercando di rimuovere il più possibile le incrostazioni di cibo.
3. Pulire tutte le parti dell'accessorio con una spugna morbida inumidita in una soluzione di lavaggio. Rimontare l'accessorio sul corpo motore; collocarlo in un recipiente con una soluzione di lavaggio immergendolo per $\frac{3}{4}$. Accendere l'apparecchio a velocità elevata per 2 minuti.
4. Ripetere l'operazione indicata nel punto 3 utilizzando acqua di risciacquo al posto della soluzione di lavaggio.
5. Ripetere l'operazione indicata nel punto 3 utilizzando una soluzione igienizzante al posto della soluzione di lavaggio.
6. Non risciaccarlo dopo averlo igienizzato. Farlo asciugare all'aria prima di utilizzarlo.

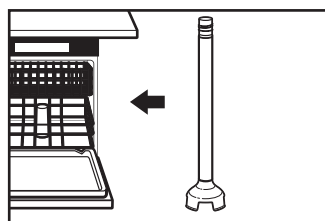
ACCESORIO BRAZO BATIDOR

Uso del accesorio brazo batidor



English

Cuidado y limpieza



Para aplicaciones de servicios de alimentos: Lave, enjuague e higienice los accesorios de acero inoxidable de la batidora de inmersión antes de su uso inicial, después de cada uso o cuando no se use nuevamente en un período de 1 hora.

Es posible usar las siguientes soluciones de lavado, enjuague e higienización (o sus equivalentes).

Solución	Producto	Disolución en agua	Temperatura
Lavando	Noble Pan Pro I	1 oz. / 3 gallons (30 milliliters / 11.4 liters)	Caliente 46°C (115°F)
Enjuagando	Agua		Tibia 35°C (95°F)
Cómo desinfectar	Cloro institucional Clorox®	1 Tbsp / gallon (14.8 cc / 3.8 liters)	Fría 10-21°C (50-70°F)
En aplicaciones que requieren uso repetitivo, el lavado frecuente prolongará la vida útil.			

1. Retire el accesorio del cuerpo del motor. Enjuague cualquier residuo de alimentos bajo agua corriente.
2. Refriegue el accesorio con una esponja suave. Enjuague las secciones interna y externa del accesorio, retire toda la suciedad adherida que sea posible.
3. Con una esponja suave humedecida en una solución de lavado, limpie los accesorios en todas las áreas. Monte el accesorio en el cuerpo del motor; coloque dentro de un contenedor con solución de lavado y sumerja $\frac{3}{4}$ del accesorio. Haga funcionar la unidad 2 minutos en alta capacidad.
4. Repita el paso 3 con agua de enjuague en lugar de solución de lavado.
5. Repita el paso 3 con solución de higienización en lugar de solución de lavado.
6. No enjuague después de higienizar. Espere que se seque al aire antes de usar.

KitchenAid

COMMERCIAL

© 2016. All rights reserved. Specifications subject to change without notice.

*Clorox® is a registered trademark owned by the Clorox Company.

© 2016. Alle Rechte vorbehalten. Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

*Clorox® ist eine eingetragene Marke der Clorox Company.

© 2016. Tous droits réservés. Les spécifications de l'appareil peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.

*Clorox® et une marque déposée propriété de Clorox Company.

© 2016. Tutti i diritti riservati. Specifiche soggette a modifiche senza obbligo di notifica.

*Clorox® è un marchio registrato di Clorox Company.

© 2016. Reservados todos los derechos. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

*Clorox® es una marca registrada propiedad de Clorox Company.