

KitchenAid®

9 CUP FOOD PROCESSOR

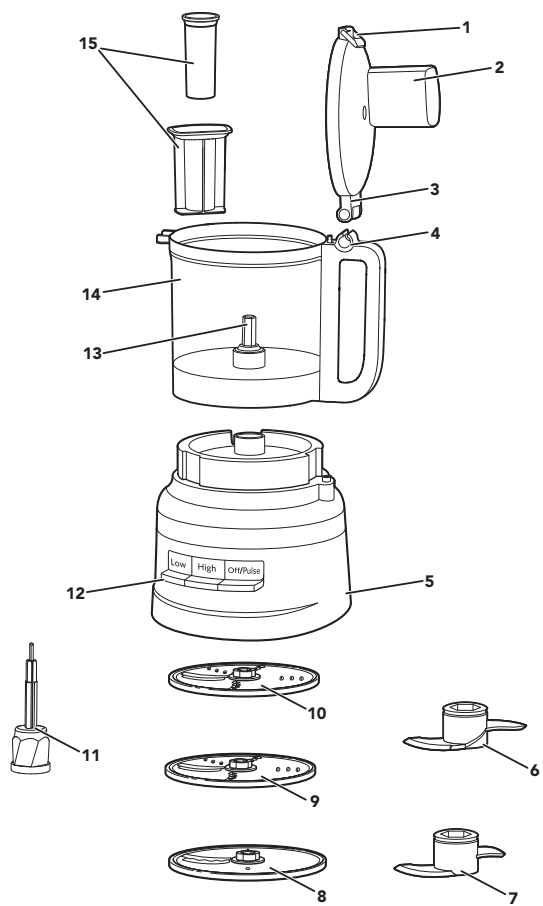
KFP0919

PRODUCT GUIDE



W11668772A

PARTS AND FEATURES



- | | |
|--|---|
| 1. Lid Latch | 8. Thick Slicing Disk |
| 2. Work Bowl Cover With 2-in-1 Feed Tube | 9. Reversible Medium Slicing/Shredding Disk |
| 3. Lid Hinge | 10. Reversible Thin Slicing/Shredding Disk |
| 4. Handle Hinge | 11. Drive Adapter |
| 5. Power Cord And Cord Storage (Not Shown) | 12. Heavy-Duty Base |
| 6. Multipurpose Stainless Steel Blade | 13. Drive Pin |
| 7. Dough Blade | 14. 9-Cup (2.1 L) Work Bowl |
| | 15. 2-Piece Food Pusher |

PRODUCT SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ WARNING

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Food Processor in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Turn the appliance off, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
5. Avoid contacting moving parts. Do not attempt to defeat any safety interlock mechanisms.

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/accessories not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock or injury to persons.
8. Do not use the appliance outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Keep hands and utensils away from moving blades or disks while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Food Processor. A scraper may be used, but must be used only when the Food Processor is not running.
11. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
12. Blades are sharp. Handle carefully.
13. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or disks on base without first putting bowl properly in place.
14. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
15. Never feed food by hand. Always use the Food Pusher.
16. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
17. Do not fill the bowl above the marked maximum fill line (or rated capacity) to avoid risk of injury due to damage to the cover or bowl.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

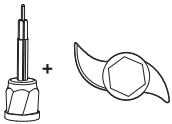
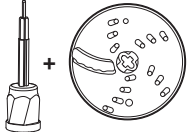
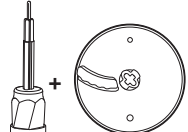
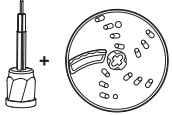
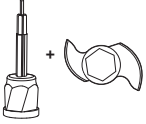
Voltage: 120 V~

Frequency: 60 Hz

NOTE: This Food Processor is equipped with 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.

GETTING STARTED

ACCESSORIES SELECTION GUIDE

ACTION	SETTING	FOOD	ACCESSORY
Chop	Low or Pulse	Cheese, chocolate, fruits, fresh herbs, nuts, tofu vegetables	Multipurpose Stainless Steel Blade 
Mince or Purée	High or Pulse		
Mix	Low	Pasta sauce, pesto, salsa, sauces, batters	
Slice	Low	Fruit (soft), potatoes, tomatoes, vegetables (soft)	Reversible Slicing/Shredding Disk (slicing side) OR Slicing Disk 
	High	Cheese, chocolate, fruits (hard), vegetables (hard)	OR 
Shred (fine to medium)	Low	Potatoes, vegetables (soft)	Reversible Slicing/Shredding Disk (shredding side) 
	High	Cabbage, cheese, chocolate, fruits (hard), vegetables (hard)	
Knead	Pulse/High	Yeast dough	Dough Blade 

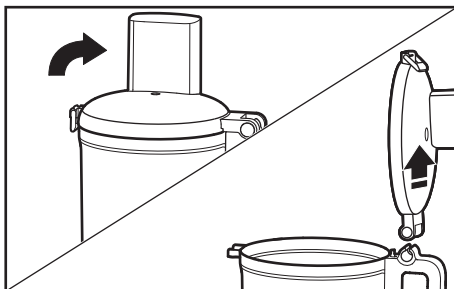
FOR DETAILED INFORMATION ON USING THE FOOD PROCESSOR

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

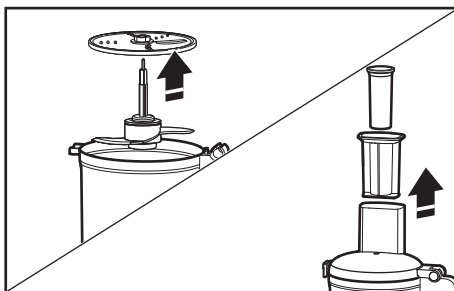
BEFORE FIRST USE

Before using your Food Processor for the first time, wash all parts and accessories either by hand or in the dishwasher (see the “Cleaning the Food Processor” section). Your Food Processor is designed so that all accessories may be stored inside the Work Bowl.

1. Lift up the Lid Latch to unlock the cover. Tilt the Work Bowl Cover back and lift it straight up so that the Lid Hinge pulls out of the Handle Hinge.



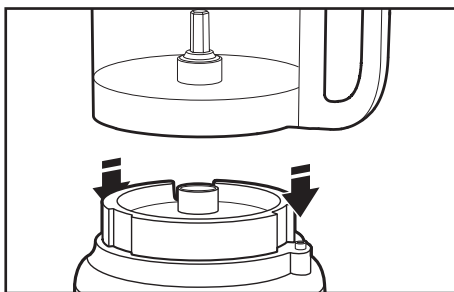
2. Remove all parts and accessories from the Work Bowl, and lift the Food Pusher out of the Feed Tube.



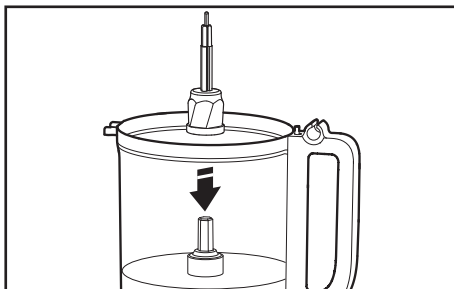
PRODUCT ASSEMBLY

IMPORTANT: Place the Food Processor on a dry, level counter top with the controls facing forward. Do not plug in the Food Processor until it is completely assembled.

1. Place the Work Bowl on the base, aligning the handle with the raised button on the right side of the base. The bowl will click into place and should be flush against the base when properly aligned.

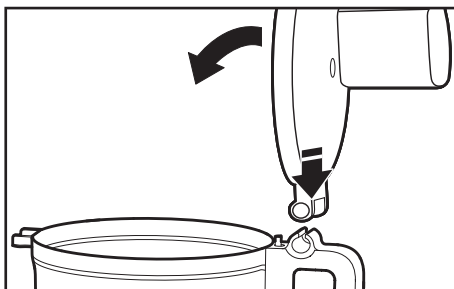


2. Place the Drive Adapter in the Work Bowl, lowering it onto the Drive Pin.

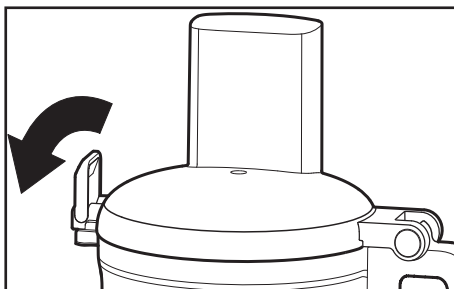


NOTE: For ease of assembly, install the desired blade or disk before attaching the Work Bowl Cover.

3. To attach the Work Bowl Cover, hook the Lid Hinge into the Handle Hinge on the Work Bowl and close the cover.



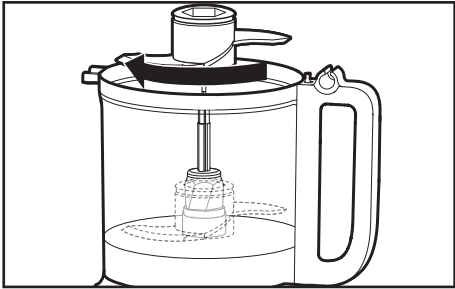
4. Once the Work Bowl Cover is closed, push the Lid Hinge down into the locked position.



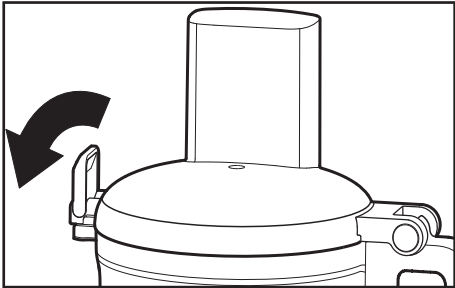
NOTE: Your Food Processor will not operate unless the Work Bowl Cover is fully closed and the Work Bowl is properly seated on the base.

INSTALLING THE MULTIPURPOSE BLADE OR DOUGH BLADE

1. Place the blade on the Drive Adapter. Rotate the blade so it falls down to the base of the adapter.

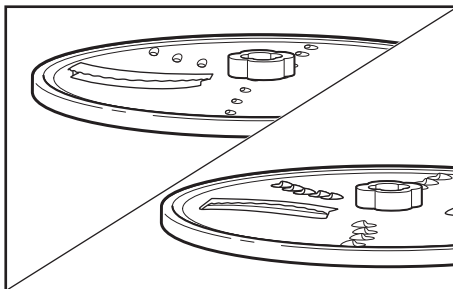


2. Install the Work Bowl Cover, and be sure the Lid Latch is pushed down to the locked position.



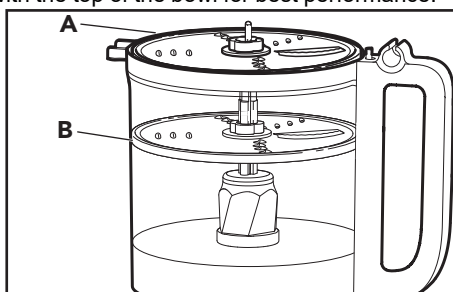
INSTALLING THE REVERSIBLE SLICING/SHREDDING DISK OR SLICING DISK

1. **To slice:** Turn the disk so that the raised slicing blade is facing up.
To shred: Turn the disk so that the small, raised shredding blades are facing up.



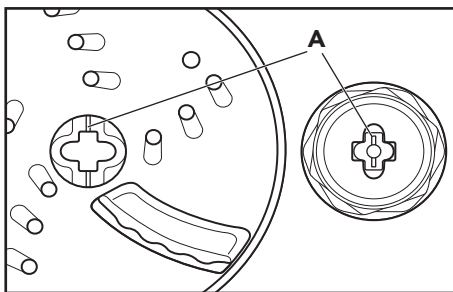
The disk can be placed in two different positions: level with the top of the bowl for processing (A), and lower, inside of the bowl for storage (B).

NOTE: While the disk will operate in the storage position, it will not perform as well. Make sure the disk is level with the top of the bowl for best performance.



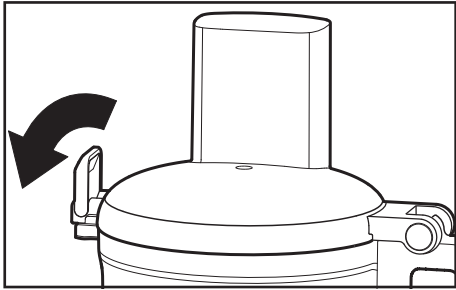
A. Process
 B. Storage

2. Hold the disk by its center hub and lower it onto the Drive Adapter, aligning the marks (A) on the center hub of the disk to the matching mark on the adapter. When properly placed, the disk should be level with the top of the bowl. If the disk falls to the storage position (B), lift it out, turn it 90°, and lower it again.



A. Alignment marks

3. Install the Work Bowl Cover, and be sure the Lid Latch is pushed down to the locked position.



PRODUCT USAGE

OPERATING THE FOOD PROCESSOR



⚠ WARNING

Rotating Blade Hazard

Always use food pusher.

Keep fingers out of openings.

Keep away from children.

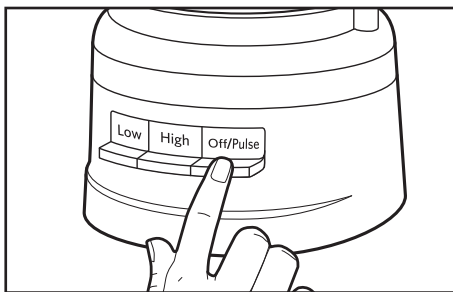
Failure to do so can result in amputation or cuts.

Before operating the Food Processor, be sure the Work Bowl, blades, and Work Bowl Cover are properly assembled on the base (see the “Assembling the Food Processor” section).

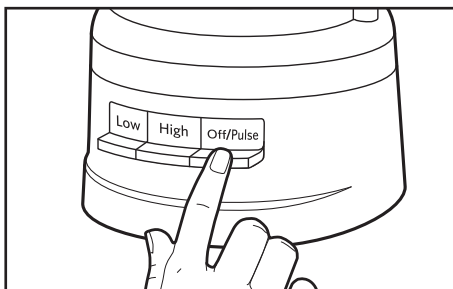
1. To turn on, press Low or High. The Food Processor will run continuously and the indicator light will glow. To turn off, press Low or High again, or press Off/Pulse.



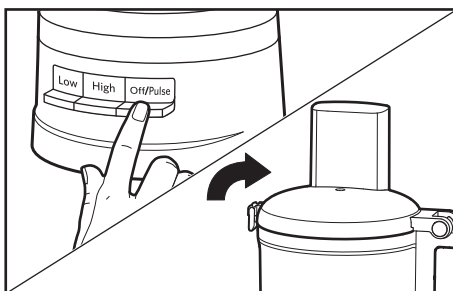
2. **To use the Pulse function:** Press Off/Pulse for short bursts, or press and hold for longer bursts. The Pulse function runs at high speed only. The Food Processor will turn off when the Off/Pulse button is released.



3. When finished, press Off/Pulse. The indicator light will go out and the blade or disk will slow to a stop.



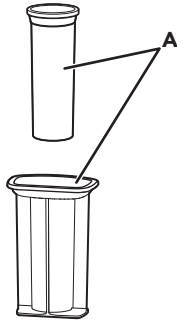
4. Wait until the blade or disk comes to a complete stop before removing the Work Bowl Cover. Be sure to turn off the Food Processor before removing the Work Bowl Cover, or before unplugging the Food Processor.



The 2-in-1 Feed Tube features a 2-Piece Food Pusher (A). To slice or shred small items, insert the 2-Piece Food Pusher (A) into the Feed Tube.

Use the small Feed Tube and pusher to process small or slender items, like single carrots or celery stalks.

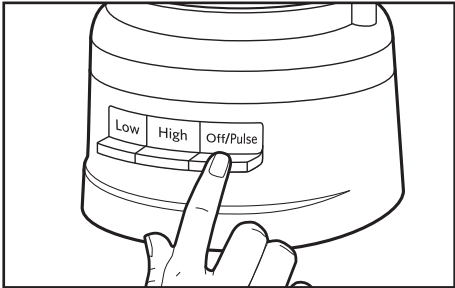
To slowly drizzle oil into ingredients, just fill the small pusher with the desired amount of oil. A small hole in the bottom of the pusher will drizzle the oil at a constant rate.



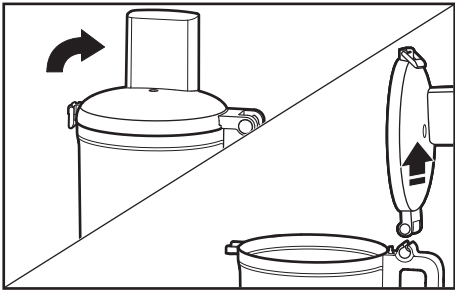
A. 2-Piece Food Pusher

REMOVING PROCESSED FOODS

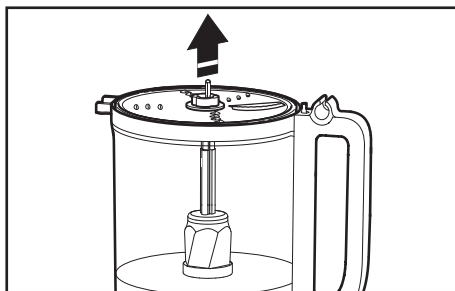
- 1. **Turn the Food Processor off:** Press Off/Pulse and unplug the Food Processor before disassembling.



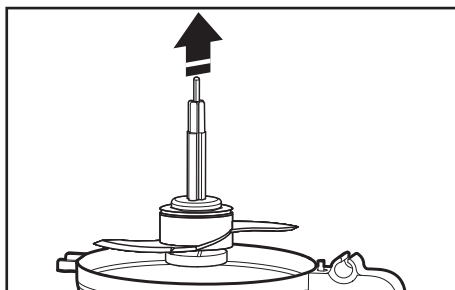
- 2. Lift the Lid Latch to unlock the Work Bowl Cover, then lift cover to remove.



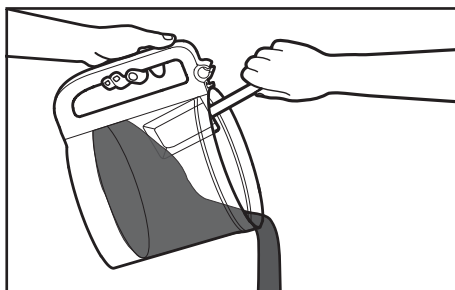
3. If using a disk, remove it before removing the bowl. Holding the disk by the center hub, lift it straight up.



4. Remove the Drive Adapter and multipurpose blade, if using. The blade will stay in place on the Drive Adapter when you remove the adapter.



5. Lift the Work Bowl off of the base to remove food from the bowl with a spatula.



TIPS FOR GREAT RESULTS

USING THE MULTIPURPOSE BLADE



To chop fresh fruits or vegetables: Peel, core, and/or remove seeds. For more consistent results, cut food in 1-1½ inch (2.5-3.75 cm) pieces. Process food to desired size, using Pulse or Low speed. Scrape sides of bowl, if necessary.

To puree cooked fruits and vegetables (except potatoes): Add 1/4 cup (60 mL) liquid from recipe per cup (235 mL) of food. Process food using short pulses until finely chopped. Then process continuously until reaching desired texture. Scrape sides of bowl, if necessary.

To prepare mashed potatoes: Shred hot cooked potatoes using the shredding disk. Exchange shredding disk for multipurpose blade. Add softened butter, milk, and seasonings. Pulse three to four times, 2-3 seconds each time, until potatoes are smooth and milk is absorbed. Do not overprocess.

To chop dried (or sticky) fruits: The food should be cold. Add 1/4 cup (60 mL) flour from recipe per 1/2 cup (120 mL) dried fruit. Process fruit, using short pulses, until reaching desired texture.

To finely chop citrus peel: With sharp knife, peel colored portion (without white membrane) from citrus. Cut peel in small strips. Process until finely chopped.

To mince garlic or to chop fresh herbs or small quantities of vegetables: With processor running, add food through the Feed Tube. Process until chopped. For best results, make sure Work Bowl and herbs are very dry before chopping.

To chop nuts or make nut butters: Process up to 3 cups (710 mL) of nuts to desired texture, using short pulses, 1-2 seconds each time. For a coarser texture, process smaller batches, pulsing one or two times, 1-2 seconds each time. Pulse more often for finer texture. For nut butters, process continuously until smooth. Store in refrigerator.

NOTE: Processing nuts and other hard foods may scratch the surface finish on the inside of the bowl. To chop cooked or raw meat, poultry, or seafood: The food should be very cold. Cut into 1 inch (2.5 cm) pieces. Process up to 1 pound (455 g) at a time to desired size, using short pulses, 1-2 seconds each time. Scrape sides of bowl, if necessary.

To make bread, cookie, or cracker crumbs: Break food into 1½-2 inch (3.75-5 cm) pieces. Process until fine. For larger pieces, Pulse two to three times, 1-2 seconds each time. Then process until fine.

To melt chocolate in a recipe: Combine chocolate and sugar from recipe in Work Bowl. Process until finely chopped. Heat liquid from recipe. With processor running, pour hot liquid through the Feed Tube. Process until smooth.

To grate hard cheeses, such as Parmesan and Romano: Never attempt to process cheese that cannot be pierced with the tip of a sharp knife. You can use the multipurpose blade to grate hard cheeses. Cut cheese in 1 inch (2.5 cm) pieces. Place in Work Bowl. Process, using short pulses, until coarsely chopped. Process continuously until finely grated. Pieces of cheese can also be added through the Feed Tube while the processor is running.

USING THE REVERSIBLE SLICING/SHREDDING DISK OR SLICING DISK

WARNING

Rotating Blade Hazard

Always use food pusher.

Keep fingers out of openings.

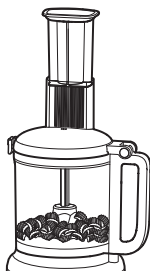
Keep away from children.

Failure to do so can result in amputation or cuts.



To slice or shred fruits or vegetables that are long and relatively small in diameter, such as celery, carrots, and bananas: Cut food to fit Feed Tube vertically or horizontally, and pack so that the food is supported. It should not be packed so tightly that it cannot move freely. Process using even pressure with the Food Pusher, or use the small Feed Tube in the

two-piece Food Pusher. Position food vertically in the tube and use the small Food Pusher to process food.



To slice or shred fruits and vegetables that are round, such as onions, apples, and green peppers: Peel, core, and remove seeds. Cut in halves or quarters to fit Feed Tube. Position in Feed Tube. Process using even pressure with the Food Pusher.

To slice or shred fruits and vegetables that are small, such as strawberries, mushrooms, and radishes: Position food vertically or horizontally in layers within the Feed Tube. Fill Feed Tube in order to keep food positioned properly. Process using even pressure with the Food Pusher, or use the small Feed Tube in the two-piece Food Pusher. Position food vertically in the tube and use the small Food Pusher to process food.

To slice uncooked meat or poultry, such as stir-fry meats: Cut or roll food to fit Feed Tube. Wrap and freeze food until hard to the touch, 30 minutes to 2 hours, depending on thickness of food. Check to be sure you can still pierce food with the tip of a sharp knife. If not, allow to thaw slightly. Process using even pressure with the Food Pusher.

To slice cooked meat or poultry, including salami, pepperoni, etc.: Food should be very cold. Cut in pieces to fit Feed Tube. Process food using firm, even pressure with the Food Pusher.

To shred spinach and other leaves: Stack leaves. Roll up and stand up in Feed Tube. Process using even pressure with the Food Pusher.



To shred firm and soft cheeses: Firm cheese should be very cold. For best results with soft cheeses, such as mozzarella, freeze 10-15 minutes before processing. Cut to fit Feed Tube. Process using even pressure with the Food Pusher.

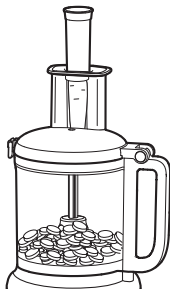
USING THE DOUGH BLADE

The Dough Blade is specially designed for mixing and kneading yeast dough quickly and thoroughly. For the best results, do not knead recipes that use more than 3 cups (710 mL) of flour. Use Pulse to mix the dry ingredients, then High when adding liquids.



HELPFUL HINTS

- To avoid damage to the blade or motor, do not process food that is so hard or firmly frozen that it cannot be pierced with the tip of a sharp knife. If a piece of hard food, such as a carrot, becomes wedged or stuck on the blade, stop the processor and remove the blade. Gently remove food from the blade.
- Do not overfill Work Bowl. For thin mixtures, fill Work Bowl up to 1/2 -2/3 full. For thicker mixtures, fill Work Bowl up to 3/4 full. For liquids, the Work Bowl should be no more than 2/3 full. When chopping, the Work Bowl should be no more than 1/3 -1/2 full.
- Position slicing/shredding disk so the cutting surface is just to the right of the Feed Tube. This allows the blade a full rotation before contacting the food.
- To capitalize on the speed of the processor, drop ingredients to be chopped through the Feed Tube while the processor is running.
- Different foods require varying degrees of pressure for best shredding and slicing results. In general, use light pressure for soft, delicate foods (strawberries, tomatoes, etc.), moderate pressure for medium foods (zucchini, potatoes, etc.), and firmer pressure for harder foods (carrots, apples, hard cheeses, partially frozen meats, etc.).
- Soft and medium-hard cheese may spread out or roll up on the shredding disk. To avoid this, shred only well-chilled cheese.
- Sometimes slender foods, such as carrots or celery, fall over in the Feed Tube, resulting in an uneven slice. To minimize this, cut food in several pieces and pack the Feed Tube with the food. For processing small or slender items, the small Feed Tube in the 2-piece Food Pusher will prove especially convenient.



- When preparing a cake or cookie batter or quick bread, use the multipurpose blade to cream fat and sugar first. Add dry ingredients last. Place nuts and fruit on top of flour mixture to prevent over-chopping. Process nuts and fruits, using short pulses, until blended with other ingredients. Do not overprocess.
- When shredded or sliced food piles up on one side of the bowl, stop the processor and redistribute the food using a spatula.
- When food quantity reaches the bottom of the slicing/shredding disk, remove the food.
- A few larger pieces of food may remain on top of the disk after slicing or shredding. If desired, cut these by hand and add to mixture.
- Use the spatula to remove ingredients from the Work Bowl.
- Organize processing tasks to minimize bowl cleanup. Process dry or firm ingredients before liquid ingredients.

- To clean ingredients from the multipurpose blade easily, just empty the Work Bowl, replace the lid, and Pulse 1-2 seconds to spin the blade clean.
- After removing the Work Bowl Cover, place it upside down on the counter. This will help keep the counter clean.
- Your Food Processor is not designed to perform the following functions:
 - Grind coffee beans, grains, or hard spices
 - Grind bones or other inedible parts of food
 - Liquefy raw fruits or vegetables
 - Slice hard-cooked eggs or room temperature meats.
- If any plastic parts should discolor due to the types of Food Processed, clean them with lemon juice.

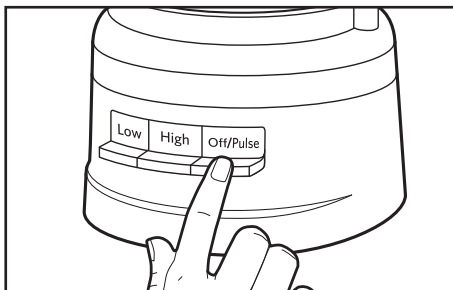
CARE AND CLEANING

CLEANING THE FOOD PROCESSOR

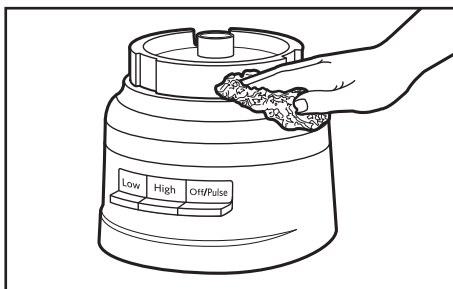
IMPORTANT: Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

IMPORTANT: The BPA-free bowl requires special handling. If you choose to use a dishwasher instead of hand washing, please follow these guidelines.

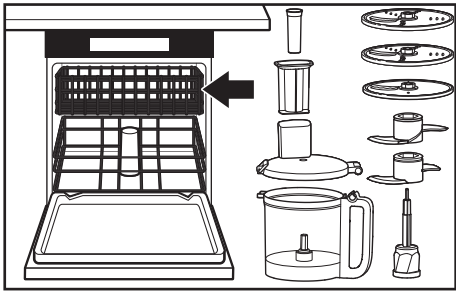
1. Press Off/Pulse, then unplug the Food Processor before cleaning.



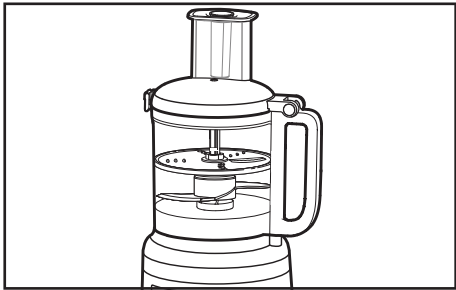
2. Wipe the base and cord with a warm, damp cloth, and wipe clean with a damp cloth. Thoroughly dry with a soft cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads. Do not immerse base in water or other liquid.



3. All parts are top rack dishwasher-safe. Avoid laying the bowl on its side. Thoroughly dry all parts after washing. Use gentle dishwashing cycles such as normal. Avoid high-temperature cycles.



4. You can store up to two blades and three disks, as well as the Drive Adapter inside of the Work Bowl when the Food Processor is not in use. Wrap the power cord around the cord storage on the bottom of the base, then secure the plug by clipping it to the housing.



NOTE: If washing the Food Processor parts by hand, avoid the use of abrasive cleansers or scouring pads. They may scratch or cloud the Work Bowl and cover.

TROUBLESHOOTING

⚠️ WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.
Do not remove ground prong.
Do not use an adapter.
Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

PROBLEM	SOLUTION
If your Food Processor should malfunction or fail to operate	Check if the Food Processor plugged in?
	Make sure that the bowl and lid are properly aligned and locked in place.

PROBLEM	SOLUTION
If your Food Processor should malfunction or fail to operate	Have you pressed more than one button at the same time?
	Unplug the Food Processor, then plug it back into the outlet.
	Is the fuse in the circuit to the Food Processor in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
	The Food Processor may need to cool to room temperature. If the speed light turns off and the Off/Pulse light flashes, wait until the Off/Pulse light turns off and retry. The Food Processor may take from 5-15 minutes to cool completely.
	The motor may be locked. If the speed light stays on while the Off/Pulse light flashes, press the Off/Pulse button to reset the motor.
Food Processor not shredding or slicing properly	Make sure the raised-blade side of the disk is positioned face up on the Drive Adapter.
	Make sure ingredients are suitable for slicing or shredding. See the "Tips for Great Results" section.
	Make sure the disk is positioned in the process position (near the top of the bowl), and not the storage position (low and inside of the bowl).
If the Work Bowl Cover won't close when using the disk	Make sure the disc is installed correctly, and is positioned properly on the Drive Adapter.

If the problem is not due to one of the above items, see the "Warranty and service" section. Do not return the Food Processor to the retailer. Retailers do not provide service.

LIMITED WARRANTY AND SERVICE

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

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

Length of Warranty: One Year Limited Warranty from date of delivery.

1. KitchenAid Will Pay for Your Choice of:



Hassle-Free Replacement of your product. See the "Arranging for Service" section in this warranty 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 that existed at the time this product was purchased. Service will be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.

2. KitchenAid Will Not Pay for (What is Not Covered By This Limited Warranty):

- Commercial, non-residential, or multiple family use or use inconsistent with product instructions and manuals.
- Defects or damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire flood, or acts of God.
- Any shipping or handling costs to deliver your product to an Authorized Service Center.
- Replacement parts or repair labor costs for the product operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.
- Damages, defects, or repairs caused by unauthorized servicers or use of non-genuine or third-party parts; however, use of unauthorized service providers or non-genuine or third-party parts will not void this warranty.
- Cosmetic damage (e.g., scratches, dents, chips, and other damage to finishes), unless damage results from defects in materials and workmanship and is reported to KitchenAid within 30 days from date of delivery.
- Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments (e.g., high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals).
- Products with original, factory-installed model/serial numbers removed, altered or not easily determined.
- Incidental or consequential damages resulting from product failure.
- Consumable parts or accessories.

3. DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

Implied warranties, including any implied warranty of merchantability or implied warranty of fitness for a particular purpose, are limited to ten years or the shortest period allowed by law. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you.

4. HOW STATE LAW APPLIES

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province. Some states and provinces, such as California, do not allow for limitations on the date your warranty coverage begins, so this limitation may not apply to you.

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

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

If your product should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-807-6777** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address.

When you receive your replacement product, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original product 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 product for information on how to obtain service.

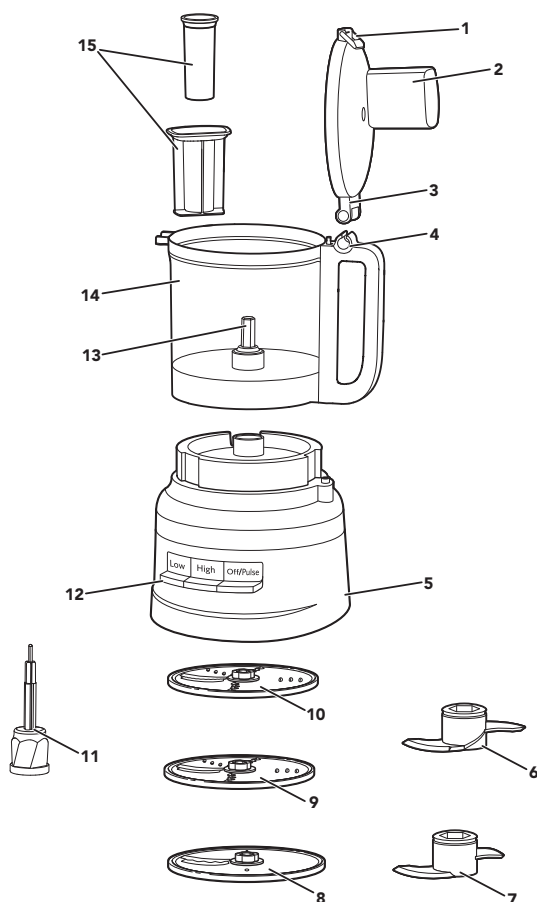
For service information in Canada:

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

For service information in Mexico:

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

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



- | | |
|--|--|
| 1. Loquet du couvercle | 8. Disque pour trancher épais |
| 2. Couvercle du bol d'alimentation avec goulotte d'alimentation 2 en 1 | 9. Disque réversible pour trancher/râper moyen |
| 3. Charnière du couvercle | 10. Disque réversible pour trancher/râper fin |
| 4. Charnière de la poignée | 11. Tige d'entraînement |
| 5. Cordon d'alimentation et range-cordon (non illustré) | 12. Base robuste |
| 6. Lame polyvalente en acier inoxydable | 13. Axe d'entraînement |
| 7. Lame à pétrissage | 14. Bol de préparation de 9 tasses (2,1 L) |
| | 15. Poussoir 2 pièces |

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.

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être observées, notamment les suivantes :

1. Lire toutes les instructions. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut causer des blessures.
2. Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne pas immerger le robot culinaire dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant pas suffisamment d'expérience. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'on utilise un appareil ménager à proximité d'enfants. Surveiller les enfants pour 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'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de la nettoyer. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles. Ne pas tenter d'outrepasser les mécanismes de verrouillage de sécurité.
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/outils non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.
10. Garder les mains et les ustensiles à l'écart des lames ou disques lors de la préparation des aliments pour éviter tout blessure corporelle grave ou dommage au robot culinaire. On peut utiliser un grattoir, mais il doit être employé uniquement lorsque le robot culinaire ne fonctionne pas.
11. Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
12. Les lames sont tranchantes. Manipuler avec précaution.
13. Pour réduire le risque de blessure, ne jamais placer la lame ou les disques sur la base sans installer correctement le bol au préalable.
14. S'assurer que le couvercle est bien verrouillé avant de faire fonctionner l'appareil.
15. Ne jamais introduire les aliments à la main. Toujours utiliser le poussoir pour introduire les aliments.
16. Ne pas tenter d'outrepasser le dispositif de verrouillage du couvercle.

17. Ne pas remplir le bol au-dessus de la ligne de remplissage maximale marquée (ou de la capacité nominale) afin d'éviter tout risque de blessure en cas d'endommagement du couvercle ou du bol.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu pour un usage domestique seulement.

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

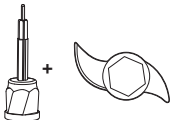
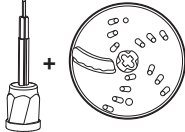
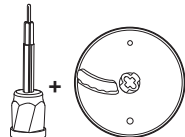
Tension : 120 V~

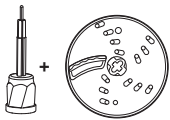
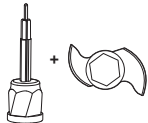
Fréquence : 60 Hz

REMARQUE : Ce robot culinaire 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 fiche de quelque manière que ce soit.

MISE EN PLACE

GUIDE DE SÉLECTION DES ACCESSOIRES

ACTION	RÉGLAGE	ALIMENT	ACCESSOIRES
Hacher	Basse (Low) ou Impulsion (Pulse)	Fromage, chocolat, fruits, herbes fraîches, noix, tofu, légumes	Lame polyvalente en acier inoxydable 
Hacher ou réduire en purée	Élevée (High) ou Impulsion (Pulse)		
Mélangez	Basse (Low)	Sauce pour pâtes, pesto, salsa, sauces, pâtes à frire	
Trancher	Basse (Low)	Fruits (mous), pommes de terre, tomates, légumes (mous)	Disque éminceur/déchiqueteur réversible (côté éminceur) OU disque éminceur 
	Élevée (High)	Fromage, chocolat, fruits (durs), légumes (durs)	OU 

ACTION	RÉGLAGE	ALIMENT	ACCESSOIRES
Couper en lanières (fines ou moyennes)	Basse (Low)	Pommes de terre, légumes (mous)	Disque éminceur/ déchiqueteur réversible (côté déchiqueteur) 
	Élevée (High)	Chou, Fromage, chocolat, fruits (durs), légumes (durs)	
Pétrir	(Impulsion/Élevée Pulse/High)	Pâte au levain	Lame à pétrissage 

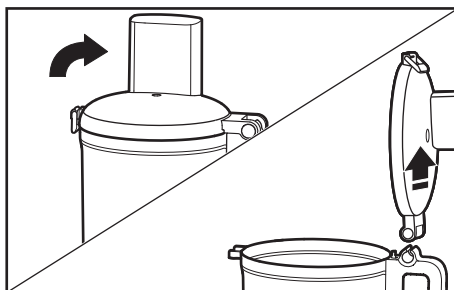
POUR OBTENIR DES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR L'UTILISATION DU ROBOT CULINAIRE

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

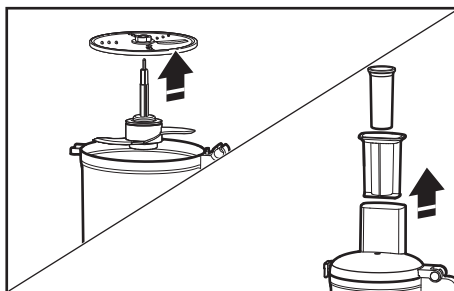
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser le robot culinaire pour la première fois, laver tous les pièces et accessoires à la main ou au lave-vaisselle (voir la section « Nettoyage du robot culinaire »). Ce robot culinaire est conçu pour que tous les accessoires puissent être rangés à l'intérieur du bol.

1. Soulever le loquet du couvercle pour déverrouiller le couvercle. Incliner le couvercle du bol vers l'arrière et le soulever vers le haut pour que la charnière du couvercle sorte de la charnière de la poignée.



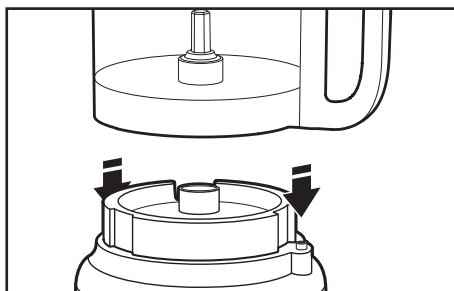
2. Retirer tous les pièces et accessoires du bol et sortir le poussoir de la goulotte d'alimentation.



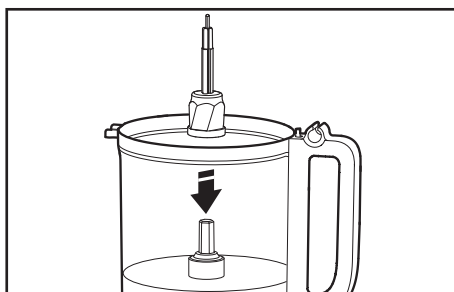
ASSEMBLAGE DU PRODUIT

IMPORTANT : Placer le robot culinaire sur un comptoir sec et de niveau avec les commandes face à soi. Ne pas brancher le robot culinaire avant qu'il ne soit entièrement assemblé.

1. Placer le bol sur la base en alignant la poignée avec le bouton surélevé du côté droit de la base. Le bol s'enclenche et doit être en affleurement avec la base lorsqu'il est correctement aligné.



2. Placer la tige d'entraînement dans le bol en l'abaissant sur l'axe d'entraînement.

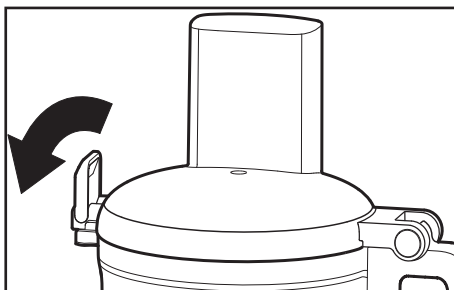


REMARQUE : Pour faciliter l'assemblage, installer la lame ou le disque désiré avant de fixer le couvercle du bol.

3. Pour fixer le couvercle du bol, accrocher la charnière du couvercle dans la charnière de la poignée sur le bol, puis fermer le couvercle.



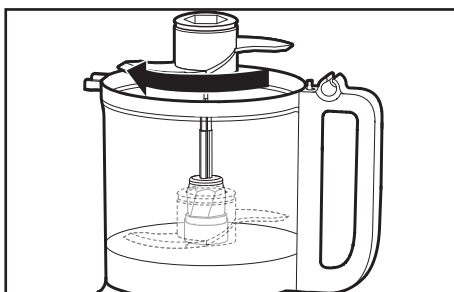
4. Une fois le couvercle du bol fermé, pousser la charnière du couvercle vers le bas dans la position verrouillée.



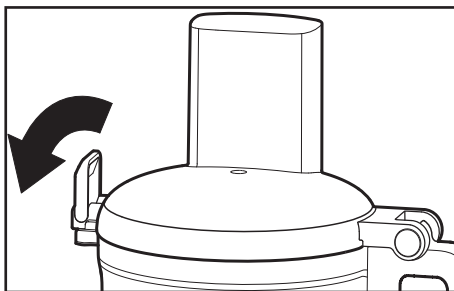
REMARQUE : Le robot culinaire ne fonctionnera pas à moins que le couvercle du bol soit complètement fermé et que le bol est bien en place sur la base.

MONTAGE DE LA LAME POLYVALENTE OU DE LA LAME DE PÉTRISSAGE

1. Placer la lame sur la tige d'entraînement. Faire tourner la lame pour qu'elle repose bien au bas de la tige.

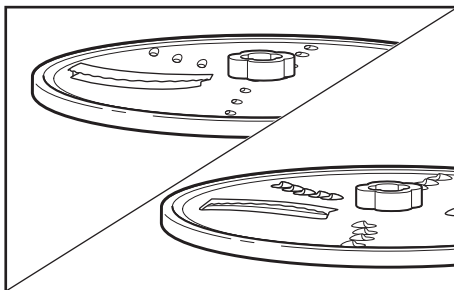


2. Installer le couvercle du bol et s'assurer que le loquet du couvercle est poussé vers le bas en position verrouillée.



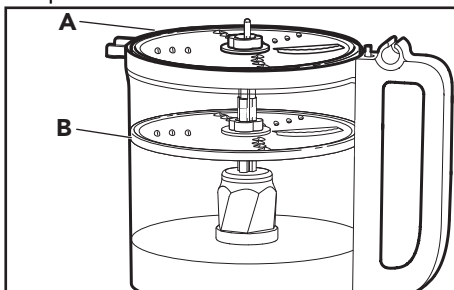
ASSEMBLAGE DU DISQUE ÉMINCEUR/DÉCHIQUETEUR RÉVERSIBLE OU LE DISQUE ÉMINCEUR

1. **Pour trancher :** Tourner le disque de sorte que la lame éminceur soit orientée vers le haut.
Pour déchiqueter : Tourner le disque de sorte que la lame déchiqueteuse soit orientée vers le haut.



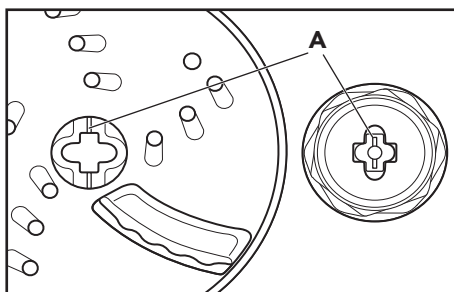
Le disque peut être placé dans deux positions différentes : au niveau avec le haut du bol pour la transformation (A) des aliments et à l'intérieur du bol pour le ranger (B).

REMARQUE : Bien que le disque puisse fonctionner en position de rangement, il ne fonctionnera pas aussi bien. S'assurer que le disque est de niveau avec le haut du bol pour obtenir une meilleure performance.



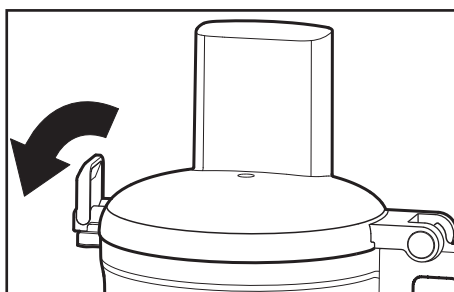
- A. Utilisation
 B. Rangement

- 2.** Tenir le disque par son moyeu central et l'abaisser sur la tige d'entraînement, en alignant la marque (A) sur le moyeu central du disque à la marque correspondante de la tige. Lorsqu'il est correctement placé, le disque doit être au même niveau que le haut du bol. Si le disque tombe en position de rangement (B), le retirer, le tourner à 90° et l'abaisser à nouveau.



A. Marques d'alignement

- 3.** Installer le couvercle du bol et s'assurer que le loquet du couvercle est poussé vers le bas en position verrouillée.



UTILISATION DU PRODUIT

FONCTIONNEMENT DU ROBOT CULINAIRE

FR

AVERTISSEMENT



Danger avec la lame rotative

Toujours utiliser un poussoir pour introduire les aliments.

Ne pas approcher les doigts des ouvertures.

Conserver hors de portée des enfants.

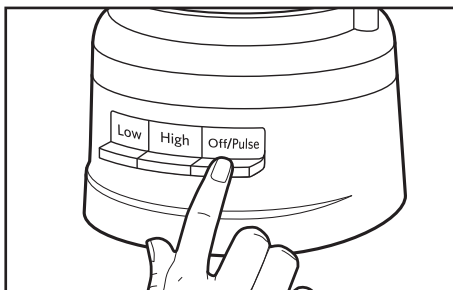
Le non-respect de ces instructions peut causer une amputation ou des coupures.

Avant d'utiliser le robot culinaire, s'assurer que le bol du robot, les lames et le couvercle du bol sont correctement assemblés sur la base (voir la section « Assemblage du robot culinaire »).

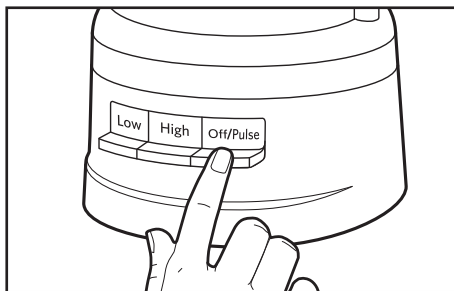
1. Pour mettre en marche, appuyer sur Basse (Low) ou Élevée (High). Le robot culinaire fonctionnera sans s'arrêter et le témoin lumineux s'allume. Pour l'éteindre, appuyer de nouveau sur Basse (Low) ou Élevée (High) ou appuyer sur Arrêt/Impulsion (Off/Pulse).



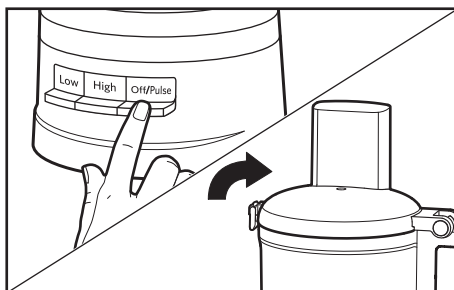
2. **Utilisation de la fonction d'Impulsion (Pulse) :** Appuyer sur le bouton Arrêt/Impulsion (Off/Pulse) pour hacher par courtes impulsions ou le maintenir enfoncé pour hacher par impulsions plus longues. La fonction Impulsion (Pulse) fonctionne uniquement à grande vitesse. Le robot culinaire s'éteint lorsque le bouton Arrêt/Impulsion (Off/Pulse) est relâché.



3. Après avoir terminé, appuyer sur Arrêt/Impulsion (Off/Pulse). Le témoin lumineux s'éteindra et la lame ou le disque ralentira jusqu'à l'arrêt.



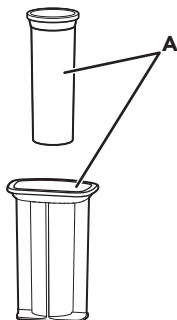
4. Attendre que le disque ou la lame soit complètement arrêté avant d'ôter le couvercle du bol de préparation. Veiller à éteindre le robot culinaire avant de retirer le couvercle du bol de préparation ou de le débrancher.



La goulotte d'alimentation 2 en 1 comprend un poussoir à 2 pièces. Pour trancher ou déchiqueter de petits objets, insérer le poussoir à deux pièces (A) dans la goulotte d'alimentation.

Utiliser la petite goulotte d'alimentation et le petit poussoir pour préparer des aliments fins ou d'une petite taille, comme des carottes ou des branches de céleri.

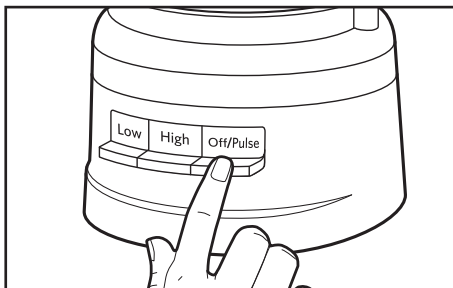
Pour verser lentement de l'huile dans le bol de préparation, il suffit de remplir le petit poussoir de la quantité d'huile souhaitée. L'huile s'écoulera en filets à un débit constant par un petit trou situé à la base du poussoir.



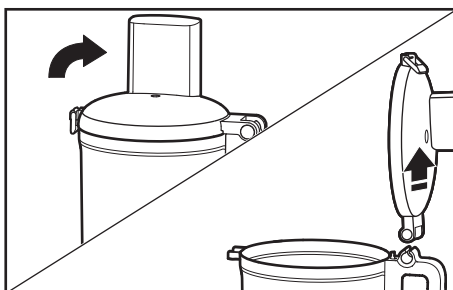
A. Poussoir à 2 pièces

RETRAIT DE LA PRÉPARATION OBTENUE

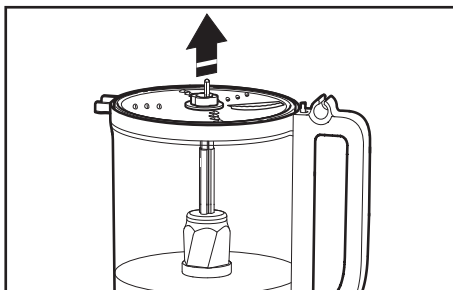
1. **Éteindre le robot culinaire :** Appuyer sur Arrêt/Impulsion (Off/Pulse) et débrancher le robot culinaire avant de le démonter.



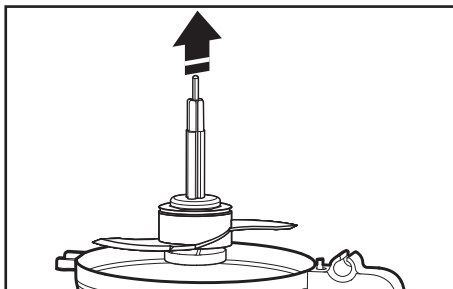
2. Lever le loquet du couvercle pour déverrouiller le couvercle du bol, puis soulever le couvercle pour le retirer.



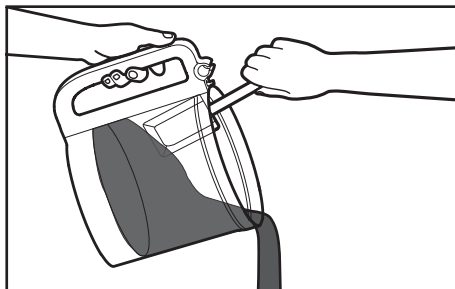
3. Si l'on utilise un disque, l'ôter avant de retirer le bol. Tenir le disque par le moyeu central et le soulever tout droit vers le haut.



4. Retirer la tige d'entraînement et la lame multifonction, le cas échéant. La lame reste en place sur la tige d'entraînement lorsque cette dernière est retirée.



5. Soulever le bol de la base pour retirer les aliments du bol à l'aide d'une spatule.



CONSEILS POUR DE BONNS RÉSULTATS

UTILISATION DE LA LAME POLYVALENTE



Pour hacher les fruits et les légumes frais : Peler, évider et/ou épépiner les aliments. Pour des résultats plus consistants, couper les aliments en morceaux de 1 à 1 ½ po (2,5 à 3,75 cm). Réduire les aliments à la taille souhaitée en utilisant Impulsion (Pulse) ou vitesse Basse (Low). Racler les parois du bol, au besoin.

Pour réduire en purée les fruits et les légumes cuits (à l'exception des pommes de terre) : Pour chaque tasse (235 mL) d'aliments, ajouter 1/4 de tasse (60 mL) de liquide compris dans la recette. Hacher finement les aliments en utilisant de brèves impulsions. Mélanger ensuite continuellement jusqu'à obtenir la consistance désirée. Racler les parois du bol, au besoin.

Pour préparer de la purée de pommes de terre : Déchiqueter les pommes de terre cuites chaudes à l'aide du disque déchiqueteur. Remplacer le disque déchiqueteur par une lame polyvalente. Ajouter le beurre ramolli, le lait et les assaisonnements. Mélanger par Impulsion (Pulse) à trois ou quatre reprises, 2 à 3 secondes à la fois, pour incorporer le lait et obtenir une purée homogène. Ne pas hacher excessivement.

Pour hacher les fruits secs (ou collants) : Les aliments doivent être froids. Pour chaque 1/2 tasse (120 mL) de fruits secs, ajouter 1/4 de tasse (60 mL) de farine comprise dans la recette. Hacher les fruits par brèves impulsions jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Pour hacher finement les écorces d'agrumes : À l'aide d'un couteau aiguisé, peler uniquement la partie colorée de l'écorce des agrumes (et non pas la membrane blanche). Tailler l'écorce en fines lamelles. Les hacher finement.

Pour émincer l'ail ou hacher les fines herbes ou de petites quantités de légumes : Introduire les aliments dans la goulotte d'alimentation alors que le robot est en marche. Poursuivre jusqu'à ce que les aliments soient hachés. Pour de meilleurs résultats, s'assurer que les herbes et le bol de préparation sont parfaitement secs avant le hachage.

Pour hacher les noix ou préparer du beurre de noix : Ajouter jusqu'à 3 tasses (710 mL) de noix et les hacher par de brèves impulsions de 1 à 2 secondes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Pour obtenir une texture plus grossière, hacher par impulsion de petites quantités à 1 ou deux reprises, 1 à 2 secondes par impulsion. Pour obtenir une texture plus fine, multiplier le nombre d'Impulsions (Pulse). Pour obtenir du beurre de noix, hacher continuellement jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Conserver le beurre de noix au réfrigérateur.

REMARQUE : Le hachage de noix et d'autres ingrédients durs pourrait égratigner la fini de la paroi interne du bol. Pour hacher la viande, la volaille et les fruits de mer crus ou cuits : Les aliments doivent être très froids. Les couper en morceaux de 1 po (2,5 cm). Hacher jusqu'à 1 lb (455 g) d'aliments à la fois par de brèves impulsions de 1 à 2 secondes, jusqu'à l'obtention de la taille désirée. Racler les parois du bol, au besoin.

Pour préparer de la chapelure et émietter les biscuits ou les craquelins : Casser les aliments en morceaux de 1 ½ à 2 po (3,75 à 5 cm). Hacher jusqu'à l'obtention de fines miettes. Pour hacher de plus gros morceaux, les hacher (Pulse) par impulsion à deux ou trois reprises, 1 à 2 secondes par impulsion. Hacher jusqu'à l'obtention de fines miettes.

Pour faire fondre le chocolat nécessaire à une recette : Dans le bol de préparation, ajouter le chocolat et le sucre compris dans la recette. Les hacher finement. Chauffer le liquide indiqué par la recette. Introduire le liquide chaud dans la goulotte d'alimentation alors que le robot est en marche. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Pour râper les fromages à pâte dure comme le parmesan et le romano : Ne jamais tenter de hacher du fromage qui ne peut pas être percé avec la pointe d'un couteau aiguisé. On peut utiliser la lame polyvalente pour râper les fromages à pâte dure. Couper le fromage en morceaux de 1 po (2,5 cm). Les placer dans le bol de préparation. Râper grossièrement le fromage par de brèves impulsions. Hacher continuellement jusqu'à ce que le fromage soit finement râpé. On peut aussi ajouter des morceaux de fromage par la goulotte d'alimentation alors que le robot est en marche.

UTILISATION DU DISQUE ÉMINCEUR/DÉCHIQUETEUR RÉVERSIBLE OU LE DISQUE ÉMINCEUR

AVERTISSEMENT

Danger avec la lame rotative

Toujours utiliser un poussoir pour introduire les aliments.

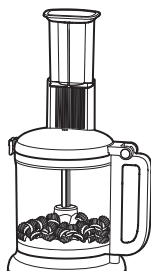
Ne pas approcher les doigts des ouvertures.

Conserver hors de portée des enfants.

Le non-respect de ces instructions peut causer une amputation ou des coupures.



Pour trancher ou râper les fruits et les légumes de forme allongée et de diamètre relativement étroit, comme le céleri, les carottes et les bananes : Couper les aliments pour les passer horizontalement ou verticalement dans la goulotte d'alimentation et les tasser fermement pour les maintenir en place. Ils ne doivent pas être tassés trop fermement de manière à ne pas pouvoir se déplacer librement. Transformer les aliments en utilisant une pression uniforme à l'aide du poussoir, ou utiliser le petit tube d'alimentation dans le poussoir en deux parties. Placer les aliments en position verticale dans la goulotte et utiliser le petit poussoir pour les préparer.



Pour trancher ou hacher les fruits et les légumes de forme arrondie, comme les oignons, les pommes, et les poivrons verts : Peler, évider et épépiner les aliments. Couper l'aliment en deux ou en quarts pour le faire passer dans la goulotte. Positionner dans la goulotte d'alimentation. Réaliser la préparation en appliquant une pression uniforme sur le poussoir.

Pour trancher ou hacher les fruits et les légumes de petite taille, tels que les fraises, les champignons et les radis : Placer les aliments dans la goulotte d'alimentation, en rangées horizontales ou verticales. Remplir la goulotte d'alimentation de sorte que les aliments soient bien maintenus en place. Transformer les aliments en utilisant une pression uniforme à l'aide du poussoir, ou utiliser le petit tube d'alimentation dans le poussoir en deux parties. Placer les aliments en position verticale dans la goulotte et utiliser le petit poussoir pour les préparer.

Pour trancher la viande ou la volaille non cuite, comme pour la préparation des viandes sautées : Couper ou rouler l'aliment pour pouvoir l'introduire dans la goulotte d'alimentation. Envelopper l'aliment et le placer au congélateur jusqu'à durcissement, soit 30 minutes à 2 heures, selon son épaisseur. Inspecter l'aliment pour assurer qu'on peut le percer avec la pointe d'un couteau aiguisé. Sinon, il faudra le décongeler légèrement. Réaliser la préparation en appliquant une pression uniforme sur le poussoir.

Pour trancher les viandes et volailles cuites, y compris le saucisson, le pepperoni, etc. : L'aliment doit être très froid. Couper l'aliment en morceaux pour l'introduire dans la goulotte. Réaliser la préparation en appliquant une pression uniforme sur le poussoir.

Pour hacher les épinards et autres feuilles : Empiler les feuilles. Les enrouler et les placer verticalement dans la goulotte. Réaliser la préparation en appliquant une pression uniforme sur le poussoir.



Pour râper les fromages à pâte dure et à pâte molle : Les fromages à pâte dure doivent être très froids. Pour obtenir de bons résultats avec les fromages à pâte molle comme la mozzarella, les placer au congélateur pendant 10 à 15 minutes avant de les préparer. Couper les fromages de sorte qu'ils puissent être introduits dans la goulotte d'alimentation. Réaliser la préparation en appliquant une pression uniforme sur le poussoir.

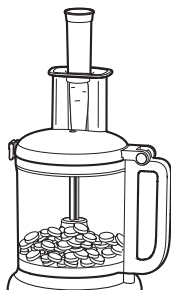
UTILISATION DE LA LAME DE PÉTRISSAGE

La lame de pétrissage a été spécialement conçue pour mélanger et pétrir rapidement et efficacement les pâtes au levain. Pour de meilleurs résultats, ne pas pétrir la pâte des recettes nécessitant plus de 3 tasses (710 mL) de farine. Utiliser Impulsion (Pulse) pour mélanger les ingrédients secs, puis Élevée (High) lors de l'ajout de liquides.



CONSEILS UTILES

- Pour éviter d'endommager la lame ou le moteur du robot, ne pas hacher des aliments très durs ou complètement congelés qui ne peuvent être percés avec la pointe d'un couteau aiguisé. Si un morceau d'aliment dur, telle une carotte, reste calé ou coincé sur la lame, arrêter le robot et retirer la lame. Enlever délicatement l'aliment de la lame.
- Ne pas trop remplir le bol. Pour les mélanges légers, remplir le bol de préparation jusqu'à la moitié ou aux 2/3. Pour les mélanges plus épais, remplir le bol de préparation jusqu'aux 3/4. Pour les liquides, le bol ne doit pas être plus de 2/3 plein. Lors du hachage, le bol ne doit pas être rempli au-delà du tiers ou de la moitié.
- Placer le disque éminceur/déchiporteur de telle sorte que la surface tranchante soit positionnée directement à droite de la goulotte d'alimentation. Ceci permettra à la lame de faire un tour complet avant d'entrer en contact avec l'aliment.
- Pour tirer parti de la vitesse du robot, placer dans la goulotte d'alimentation les ingrédients à hacher alors que le robot est en marche.
- Pour obtenir de bons résultats lors du tranchage et du râpage, les aliments à préparer nécessitent différents degrés de pression. D'une manière générale, appliquer une légère pression pour les aliments mous et délicats (tels que les fraises, les tomates, etc.), une pression modérée pour les aliments moyennement fermes (tels que les courgettes, les pommes de terre, etc.) et une pression plus ferme pour les aliments plus durs (tels que les carottes, les pommes, les fromages à pâte dure, les viandes partiellement congelées, etc.).
- Les fromages à pâte molle ou moyennement dure pourraient s'étaler ou s'enrouler sur la râpe. Pour éviter ce problème, le fromage doit être bien refroidi avant d'être râpé.
- Les aliments plus fins comme les carottes ou le céleri peuvent parfois tomber en dehors de la goulotte d'alimentation et de ce fait entraîner un tranchage irrégulier. Pour réduire ce risque, couper les aliments en plusieurs morceaux et les tasser dans la goulotte d'alimentation. La petite goulotte d'alimentation dans le poussoir à 2 pièces convient particulièrement à la préparation de petits ingrédients.



- Lors de la préparation d'une pâte à gâteau ou à biscuits, ou d'un pain éclair, utiliser la lame polyvalente pour réduire en crème les matières grasses et le sucre en premier. Ajouter les ingrédients secs en dernier. Mettre les noix et les fruits au-dessus du mélange de farine pour en éviter le hachage excessif. Hacher par de brèves impulsions les noix et les fruits pour les incorporer aux autres ingrédients. Ne pas hacher excessivement.
- Lorsque les aliments tranchés ou râpés s'accumulent contre la paroi du bol, arrêter le robot et répartir les aliments à l'aide d'une spatule.

- Retirer les aliments lorsque la préparation atteint le bas du disque éminceur/déchiqueteur.
- Il restera peut-être quelques gros morceaux d'aliments sur le disque après le tranchage ou le râpage. Si on le souhaite, on peut les couper à la main et les ajouter au mélange.
- Utiliser la spatule pour retirer les ingrédients du bol.
- Afin de réduire la fréquence de nettoyage du bol, planifier les étapes de préparation avant de commencer. Mélanger les ingrédients secs ou fermes avant les ingrédients liquides.
- Pour nettoyer les ingrédients restés sur la lame polyvalente, il suffit de vider le bol de préparation, remettre le couvercle en place et mélanger par Impulsion (Pulse) pendant 1 à 2 secondes pour nettoyer la lame.
- Après avoir retiré le couvercle du bol de préparation, le placer à l'envers sur le comptoir. Ceci vous permettra de ne pas salir le comptoir.
- Votre robot culinaire n'est pas conçu pour effectuer les tâches suivantes :
 - Moudre les grains de café, les céréales et les épices dures
 - Broyer les os ou d'autres parties d'aliments non comestibles
 - Liquéfier les légumes et fruits crus
 - Trancher les œufs durs et les viandes non refroidies.
- Toute pièce en plastique ayant subi une décoloration (causée par l'aliment à préparer) peut être nettoyée avec du jus de citron.

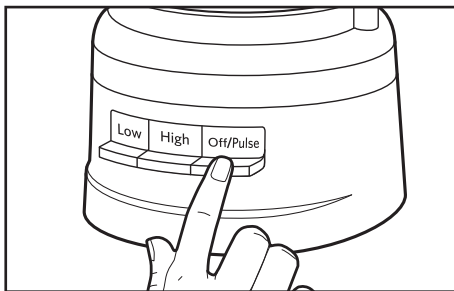
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE DU ROBOT CULINAIRE

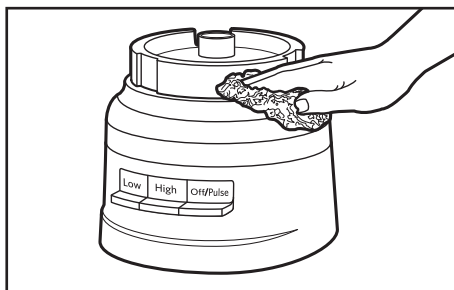
IMPORTANT : Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.

IMPORTANT : Le bol sans BPA nécessite un soin particulier. Si l'on préfère utiliser un lave-vaisselle au lieu d'un nettoyage manuel, suivre les instructions ci-après.

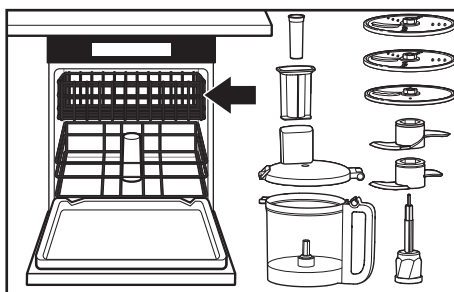
1. Appuyer sur Arrêt/Impulsion (Off/Pulse) et débrancher le robot culinaire avant de le nettoyer.



2. Essuyer la base et le cordon avec un chiffon imbibé d'eau tiède savonneuse, puis l'essuyer avec un linge humide. Bien sécher avec un linge doux. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer. Ne pas immerger la base dans de l'eau ou tout autre liquide.



3. Toutes les pièces sont lavables au lave-vaisselle. Éviter de coucher le bol sur le côté. Bien sécher toutes les pièces après les avoir nettoyées. Utiliser des programmes de lavage au lave-vaisselle comme « Normal ». Éviter d'utiliser des programmes à température élevée.



4. Deux lames et trois disques ainsi que la tige d'entraînement peuvent être rangés à l'intérieur du bol lorsque le robot culinaire n'est pas utilisé. Enrouler le cordon d'alimentation autour du range-cordon au bas de la base, puis attacher la fiche en la fixant au boîtier.



REMARQUE : Lorsqu'on lave les pièces du robot culinaire à la main, éviter d'utiliser des détergents abrasifs ou des tampons à récurer. Ils pourraient rayer ou ternir le bol de préparation et son couvercle.

AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

PROBLÈME	SOLUTION
Si le robot culinaire fonctionne mal ou ne fonctionne pas	Le robot culinaire est-il branché?
	S'assurer que le bol et le couvercle sont correctement alignés et bien verrouillés.
	L'utilisateur a-t-il appuyé sur plus d'un bouton en même temps?
	Débrancher le robot culinaire et le rebrancher dans la prise.
	Le fusible dans le circuit du robot culinaire est-il en état de marche? Si le circuit est raccordé à un disjoncteur, s'assurer que le circuit est fermé.
	Le robot culinaire nécessite peut-être de refroidir à température ambiante. Si le témoin de vitesse s'éteint et que le témoin Arrêt/Impulsion (Off/Pulse) clignote, attendre que ce témoin s'éteigne et réessayer. Le robot culinaire peut prendre entre 5 à 15 minutes pour se refroidir complètement
Le robot culinaire ne rafe pas ou ne tranche pas correctement	Le moteur peut être verrouillé. Si le témoin de vitesse reste allumé alors que le témoin Arrêt/Impulsion (Off/Pulse) clignote, appuyer sur le bouton Arrêt/Impulsion (Off/Pulse) pour réinitialiser le moteur.
	S'assurer que le côté du disque sur lequel la lame dépasse est orienté vers le haut sur la tige d'entraînement.
	S'assurer que les aliments peuvent être tranchés ou râpés. Voir la section « Conseils d'utilisation pour de bons résultats ».

PROBLÈME	SOLUTION
Le robot culinaire ne rafe pas ou ne tranche pas correctement	S'assurer que le disque est positionné dans la position de transformation des aliments (près du haut du bol) et non dans la position de rangement (niveau inférieur et à l'intérieur du bol).
Si le couvercle du robot culinaire ne se ferme pas lors de l'utilisation du disque	S'assurer que le disque est correctement installé et positionné sur la tige d'entraînement.

Si le problème n'est pas attribuable à l'une des raisons indiquées ci-dessus, voir la section « Garantie et dépannage ». Ne pas renvoyer le robot culinaire chez le détaillant. Les revendeurs n'assurent aucun service après-vente.

GARANTIE LIMITÉE ET SERVICE

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

La présente garantie limitée couvre l'acheteur d'origine et les propriétaires suivants du produit 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 limitée d'un an à compter de la date de livraison.

1. KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :



Remplacement sans difficulté du produit. Voir la section « Obtenir un service de dépannage » de la garantie pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais **1 800 541-6390** du Customer eXperience Center.

OU

Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication qui existaient au moment où ce produit a été acheté. L'intervention de dépannage sera effectuée par un Centre de Dépannage KitchenAid Agréé.

2. KitchenAid ne paiera pas pour (ce qui n'est pas couvert par cette garantie limitée) :

- Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions et manuels qui accompagnent le produit.
- Les défaillances ou dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'un incendie, d'une inondation ou d'un cas de force majeure.
- Tous frais d'expédition ou de manutention pour livrer le produit à un centre de dépannage agréé.
- Les frais des pièces de rechange ou de main-d'œuvre pour le produit lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.
- Dommages, défauts ou réparations causés par une personne d'entretien non autorisée ou l'utilisation de pièces qui ne sont pas d'origine ou d'un tiers; cependant, l'utilisation de fournisseurs de services non autorisés ou de pièces qui ne sont pas d'origine ou de tiers n'annulera pas la garantie.
- Défauts d'apparence (p. ex., les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage) subis par le fini, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à KitchenAid dans les 30 jours suivant la date de livraison.
- Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs (p. ex., des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques).
- Produits dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.
- Dommages fortuits ou indirects causés par la défaillance du produit.
- Pièces et accessoires consommables.

3. CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

Les garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, sont limitées à dix ans ou à la plus courte période autorisée par la loi. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas.

4. FAÇON DONT LES LOIS DES ÉTATS S'APPLIQUENT

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. Certaines provinces et certains États, comme la Californie, ne permettent pas de limitation sur la date de début de la couverture de la garantie, de sorte que cette limitation peut ne pas être applicable dans votre cas.

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 produit cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition en raison de vices de matériaux et de fabrication, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le produit d'origine nous soit retourné. Le produit de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si votre produit cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle au **1 800 541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant (aucune boîte postale).

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

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LE CANADA

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

Si votre produit cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle au **1 800 807-6777**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Il vous faudra fournir votre adresse de livraison complète au représentant.

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

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

Aux États-Unis et à Porto Rico :

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

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 produit a été acheté pour savoir comment obtenir un dépannage.

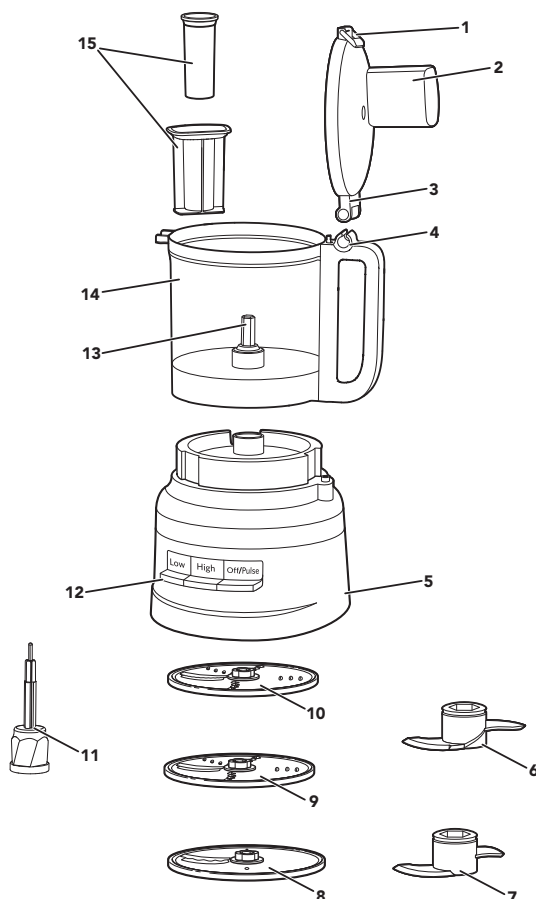
Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

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 CARACTERÍSTICAS



- | | |
|---|---|
| 1. Seguro de la tapa | 8. Disco de corte grueso |
| 2. Cubierta del tazón de trabajo con tubo de alimentación 2 en 1 | 9. Disco reversible para rebanar/rallar mediano |
| 3. Bisagra de la tapa | 10. Disco reversible para rebanar/rallar fino |
| 4. Bisagra de la manija | 11. Adaptador de accionamiento |
| 5. Cable de alimentación y almacenamiento del cable (no se muestra) | 12. Base resistente |
| 6. Cuchilla de acero inoxidable multiuso | 13. Eje de accionamiento |
| 7. Cuchilla para masa | 14. Tazón de trabajo de 9 tazas (2,1 L) |
| | 15. Empujador de alimentos de 2 piezas |

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

⚠ PELIGRO

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Para la utilización de electrodomésticos eléctricos es importante seguir en todo momento y observar las precauciones e instrucciones de seguridad que siguen:

1. Lea todas las instrucciones. El uso indebido de un electrodoméstico puede dar como resultado lesiones personales.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no ponga el procesador de alimentos con base en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este electrodoméstico no está diseñado para ser usado por niños o personas con capacidad física, sensorial o mental disminuida o que tengan falta de experiencia o conocimiento. Se debe supervisar atentamente cuando se utilice cualquier electrodoméstico cerca de niños. Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.

4. Apague el electrodoméstico antes de limpiarlo o de montar o desmontar las piezas, luego desconéctelo del tomacorriente si no se encuentra en uso. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
5. Evite tocar las piezas que estén en movimiento. No intente anular los mecanismos de interbloqueo de seguridad.
6. No utilice ningún electrodoméstico cuyo cable o enchufe esté dañado, si el electrodoméstico no ha funcionado correctamente o si se ha caído o dañado de alguna forma. Devuelva el electrodoméstico al centro de servicio técnico autorizado más cercano para la inspección, la reparación o el ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de aditamentos/accesorios no recomendados ni vendidos por KitchenAid puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesión a las personas.
8. No utilice el electrodoméstico en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
10. Mantenga las manos y los utensilios alejados de las cuchillas o los discos en movimiento mientras procesa los alimentos para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o de daños al procesador de alimentos. Puede usarse un raspador, pero se debe utilizar solamente cuando el procesador de alimentos no está funcionando.
11. Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
12. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado.
13. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla de corte o los discos en la base sin primero haber colocado el tazón correctamente en su lugar.
14. Asegúrese de que la cubierta esté bien cerrada antes de utilizar el electrodoméstico.
15. Nunca introduzca los alimentos con las manos. Siempre utilice el empujador de alimentos.
16. No intente anular el mecanismo de bloqueo de la cubierta.
17. No llene el tazón por encima de la línea de llenado máximo (o la capacidad nominal) para evitar riesgos de lesiones debido a daños en la tapa o en el tazón.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado únicamente para uso dentro del hogar.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

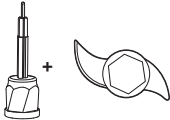
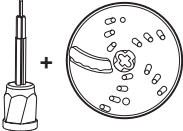
Tensión: 120 V~

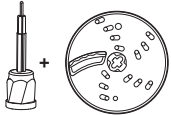
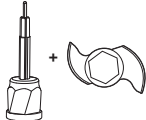
Frecuencia: 60Hz

NOTA: Este procesador de alimentos tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado solamente de una manera. Si el enchufe no encaja por completo en el tomacorriente, dé vuelta el enchufe. Si aun así no encaja, póngase en contacto con un electricista competente. No modifique el enchufe de ninguna manera.

INTRODUCCIÓN

GUÍA DE SELECCIÓN DE ACCESORIOS

ACCIÓN	AJUSTE	ALIMENTOS	ACCESORIO
Picar	Bajo (Low) o Pulsador (Pulse)	Queso, chocolate, frutas, hierbas frescas, frutos secos, tofu verduras	Cuchilla de acero inoxidable multiuso 
Moler o hacer puré	Alto (High) o Pulsador (Pulse)		
Mezclar	Low (Bajo)	Salsa para pasta, pesto, salsas, rebozados	
Rebanar	Low (Bajo)	Fruta (blanda), papas, tomates, verduras (blandas)	Disco reversible para rebanar/rallar (lado rebanador) O disco para rebanar 
	High (Alto)	Queso, chocolate, frutas (duras), verduras (duras)	

ACCIÓN	AJUSTE	ALIMENTOS	ACCESORIO
Rallar (fino a medio)	Low (Bajo)	Papas, verduras (blandas)	Disco reversible para rallar y rebanar (lado para rallar) 
	High (Alto)	Repollo, queso, chocolate, frutas (duras), verduras (duras)	
Amasar	Pulse/High (Pulsador/Alto)	Masa de levadura	Cuchilla para masa 

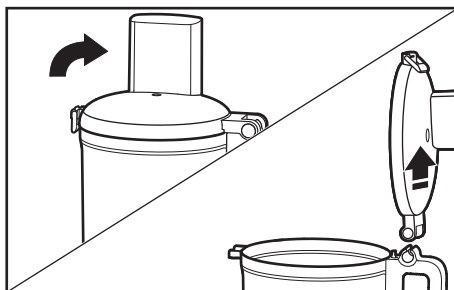
PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE EL USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

Visite www.kitchenaid.com/quickstart para obtener instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo utilizar su procesador de alimentos.

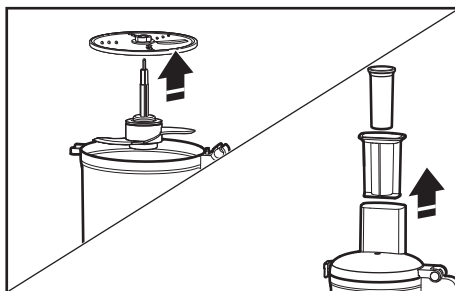
ANTES DEL PRIMER USO

Antes de usar el procesador de alimentos por primera vez, lave todas las piezas y los accesorios a mano o en la lavavajillas (vea la sección "Limpieza del procesador de alimentos"). Gracias a su diseño, todos los accesorios del procesador de alimentos se pueden guardar dentro del tazón de trabajo.

1. Levante el seguro de la tapa para destrabar la cubierta. Incline la cubierta del tazón de trabajo hacia atrás y levántela en línea recta para que la bisagra de la tapa salga de la bisagra de la manija.



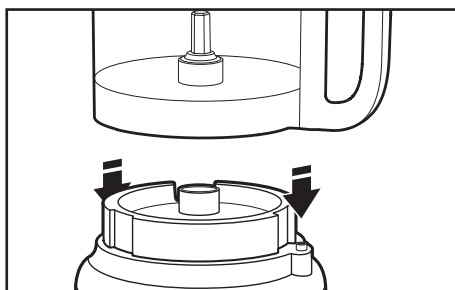
2. Retire todas las piezas y accesorios del tazón de trabajo y quite el empujador de alimentos del tubo de alimentación.



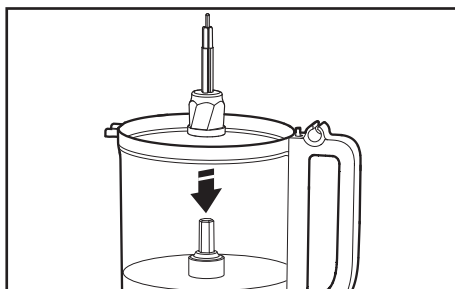
MONTAJE DEL PRODUCTO

IMPORTANTE: Coloque el procesador de alimentos sobre un mostrador seco y nivelado con los mandos hacia delante. No enchufe el procesador de alimentos hasta que se haya montado por completo.

1. Coloque el tazón de trabajo en la base; asegúrese de alinear la manija con el botón levantado en el lado derecho de la base. El tazón hará un clic cuando se trabe en su lugar y debe quedar apoyado en la base cuando esté alineado correctamente.



2. Coloque el adaptador de accionamiento en el tazón de trabajo bajándolo hasta el eje de accionamiento.

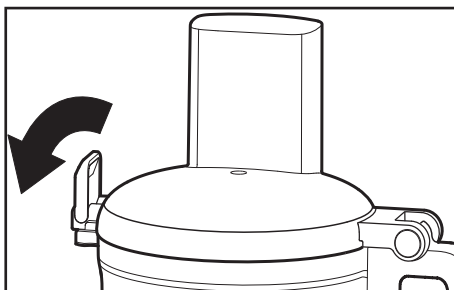


NOTA: Para facilitar el montaje, instale la cuchilla o el disco deseado antes de colocar la cubierta del tazón de trabajo.

3. Para fijar la cubierta del tazón de trabajo, enganche la bisagra de la tapa en la bisagra de la manija del tazón y cierre la cubierta.



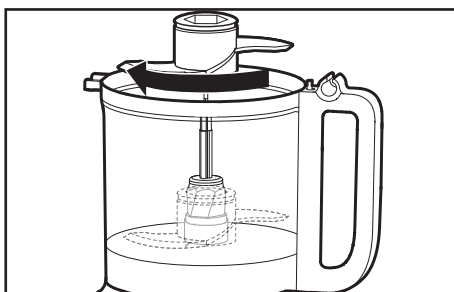
4. Una vez que la cubierta del tazón de trabajo esté cerrada, empuje la bisagra de la tapa hacia abajo en la posición de bloqueo.



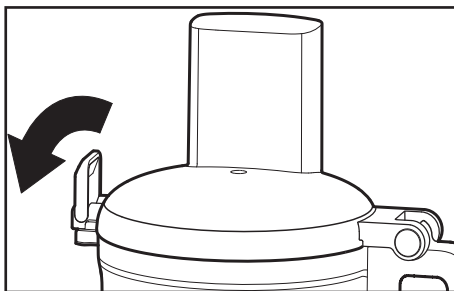
NOTA: El procesador de alimentos no funcionará a menos que la cubierta del tazón de trabajo esté completamente cerrada y que el tazón esté asentado correctamente en la base.

INSTALACIÓN DE LA CUCHILLA MULTIUSO O DE LA CUCHILLA PARA MASA

1. Coloque la cuchilla en el adaptador de accionamiento. Rote la cuchilla hasta que se ajuste a la base del adaptador.



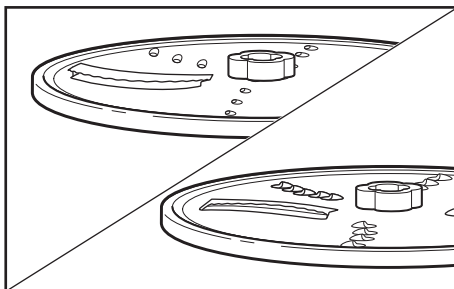
2. Instale la cubierta del tazón de trabajo; asegúrese de que el seguro de la tapa se encuentre en la posición de bloqueo.



INSTALAR EL DISCO REVERSIBLE PARA REBANAR/RALLAR O EL DISCO PARA REBANAR

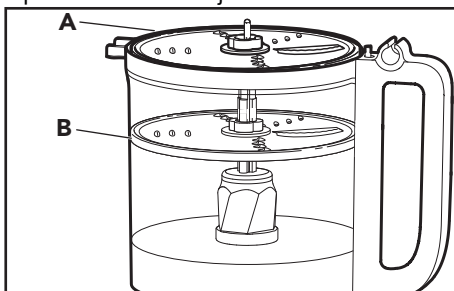
1. **Para rebanar:** Dé vuelta el disco para que el lado del filo en relieve de la cuchilla de rebanar quede mirando hacia arriba.

Para rallar: Dé vuelta el disco para que el lado del filo en relieve de la cuchilla de rallar quede mirando hacia arriba.



El disco se puede colocar en dos posiciones diferentes: nivelado con la parte superior del tazón, para procesar (A), y en la parte inferior del tazón, para su almacenamiento (B).

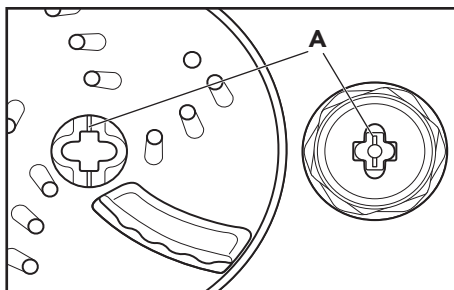
NOTA: Si bien el disco funcionará en la posición de almacenamiento, no funcionará tan bien como en la posición de procesado. Asegúrese de que el disco esté en línea con la parte superior del tazón para obtener un mejor rendimiento.



A. Proceso

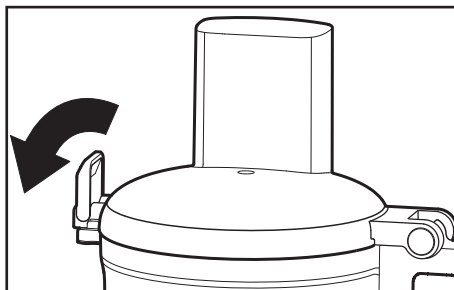
B. Almacenamiento

2. Sostenga el disco desde el centro y bájelo por el adaptador de accionamiento, alineando la marca (A) del centro del disco con la marca del adaptador. Cuando esté colocado correctamente, el disco quedará alineado con la parte superior del tazón. Si el disco queda en la posición de almacenamiento (B), levántelo, gírelo 90° y vuélvalo a bajar.



A. Marcas de alineación

3. Instale la cubierta del tazón de trabajo; asegúrese de que el seguro de la tapa se encuentre en la posición de bloqueo.



USO DEL PRODUCTO

FUNCIONAMIENTO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

ADVERTENCIA



Peligro con las Cuchillas Giratorias

Siempre utilice el empujador de alimentos.

Mantenga los dedos fuera de las aberturas.

Mantenga fuera del alcance de los niños.

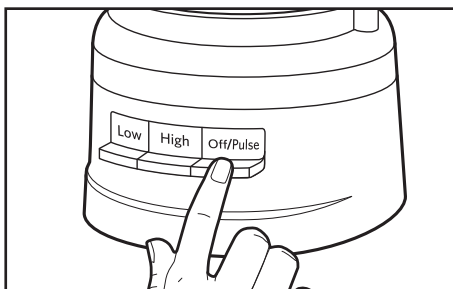
No seguir estas instrucciones puede ocasionar amputación o cortaduras.

Antes de usar el procesador de alimentos, asegúrese de que el tazón de trabajo, las cuchillas y la cubierta del tazón de trabajo estén correctamente ensamblados sobre la base (consulte la sección "Montaje del procesador de alimentos").

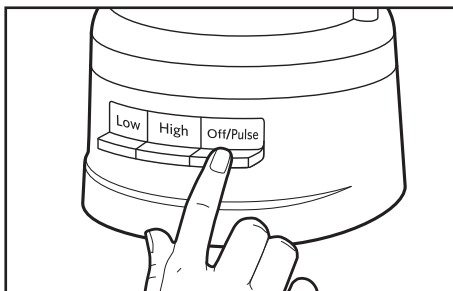
1. Para encenderlo, presione Bajo (Low) o Alto (High). El procesador de alimentos funcionará continuamente y la luz indicadora se iluminará. Para apagarlo, presione Bajo (Low) o Alto (High) nuevamente, o presione Apagar/Pulsador (Off/Pulse).



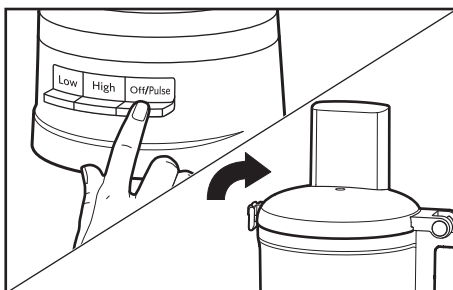
2. **Para utilizar la función Pulsador (Pulse):** Presione Apagar/Pulsador (Off/Pulse) para ráfagas cortas o mantenga presionado el botón para ráfagas más largas. La función Pulsador (Pulse) solo funciona a velocidad alta. El procesador de alimentos se apagará cuando se deje de presionar el botón Apagar/Pulsador (Off/Pulse).



3. Cuando haya terminado, presione Apagar/Pulsador (Off/Pulse). La luz indicadora se apagará y la cuchilla o el disco reducirá la velocidad hasta detenerse.



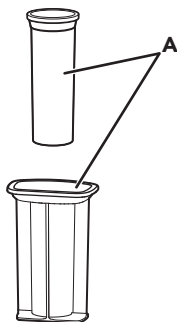
4. Espere hasta que la cuchilla o el disco se detenga por completo antes de retirar la cubierta del tazón de trabajo. Asegúrese de apagar el procesador de alimentos antes de retirar la cubierta del tazón de trabajo o de desenchufarlo.



El tubo de alimentación 2 en 1 incluye un empujador de alimentos de 2 piezas (A). Para rebanar o rallar alimentos pequeños, introduzca el empujador de alimentos de 2 piezas (A) en el tubo de alimentación.

Utilice el tubo de alimentación pequeño y el empujador para procesar alimentos pequeños o delgados, como zanahorias sueltas o tallos de apio.

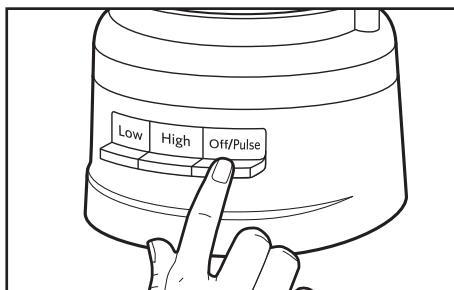
Para rociar lentamente los ingredientes con aceite, basta con llenar el empujador pequeño con la cantidad de aceite deseada. Un pequeño orificio en la parte inferior del empujador hará gotear el aceite a un ritmo constante.



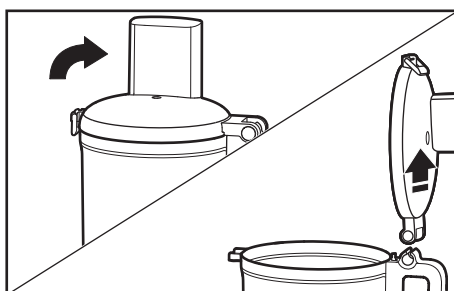
A. Empujador de alimentos de 2 piezas

CÓMO RETIRAR LOS ALIMENTOS PROCESADOS

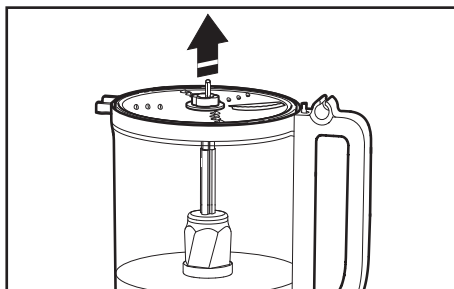
1. **Debe apagar el procesador de alimentos en los siguientes casos:** Presione Apagar/ Pulsador (Off/Pulse) y desenchufe el procesador de alimentos antes de desmontarlo.



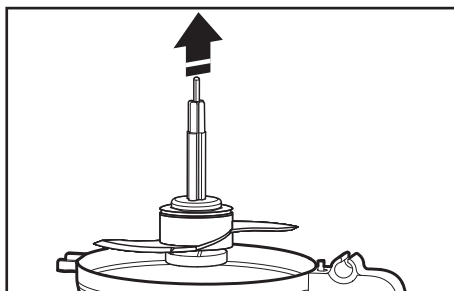
2. Levante el seguro de la tapa para destrabar la cubierta del tazón de trabajo. Luego, levante la cubierta para quitarla.



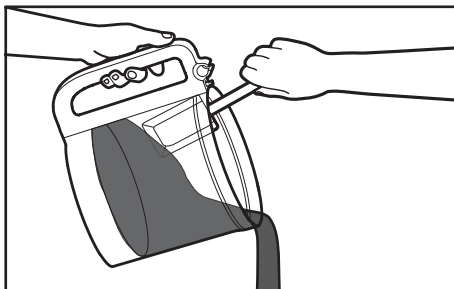
3. Si usó un disco, retírelo antes de retirar el tazón. Sostenga el disco desde el centro y levántelo en línea recta.



4. Retire el adaptador de accionamiento y la cuchilla multiuso, si se usó. La cuchilla se mantendrá ajustada al adaptador de accionamiento cuando retire el adaptador.



5. Levante el tazón de trabajo de la base para quitar los alimentos con una espátula.



CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS IDEALES

USO DE LA CUCHILLA MULTIUSO



Para picar frutas o verduras frescas: Pele, retire el centro y las semillas. Para obtener resultados más consistentes, corte los alimentos en trozos de 1-1½ pulg. (2,5-3,75 cm). Procese los alimentos hasta obtener el tamaño deseado, utilizando el Pulsador (Pulse) o la velocidad Baja (Low). Raspe los lados del tazón si es necesario.

Para hacer puré de frutas y verduras (excepto papas) cocidas: Añada 1/4 de taza (60 mL) de líquido según la receta por cada taza (235 mL) de alimento. Procese los alimentos usando pulsos cortos hasta que estén picados finos. A continuación procese continuamente hasta alcanzar la textura deseada. Raspe los lados del tazón si es necesario.

Para preparar puré de papas: Triture las papas cocidas calientes utilizando el disco para rallar. Cambie el disco para rallar por la cuchilla multiuso. Agregue mantequilla blanda, leche y condimentos. Presione (Pulse) tres o cuatro veces, 2-3 segundos cada vez, hasta que las papas estén suaves y la leche se haya absorbido. No procese en exceso.

Para picar frutas secas (o pegajosas): Los alimentos deben estar fríos. Añada 1/4 taza (60 mL) de harina según la receta por 1/2 taza (120 mL) de fruta seca. Procese la fruta con pulsos cortos hasta alcanzar la textura deseada.

Para picar finamente la cáscara de cítricos: Con un cuchillo afilado, pele la porción de color (sin la membrana blanca) de los cítricos. Corte la cáscara en tiras pequeñas. Procese hasta que estén finamente picados.

Para triturar ajo o para picar hierbas frescas o pequeñas cantidades de verduras: Con el procesador en marcha, agregue los alimentos a través del tubo de alimentación. Procese hasta que se hayan picado. Para obtener resultados óptimos, asegúrese de que el tazón de trabajo y las hierbas estén completamente secos antes de picar.

Para picar frutos secos o hacer mantequilla de frutos secos: Procese hasta 3 tazas (710 mL) de frutos secos a la consistencia deseada, usando pulsos cortos de 1 a 2 segundos cada vez. Para obtener una consistencia más gruesa, procese lotes más pequeños, pulsando una o dos veces, 1-2 segundos cada vez. Presione (Pulse) más seguido para obtener una consistencia más fina. Para las mantequillas de frutos secos, procese continuamente hasta que estén lisas. Guarde en el refrigerador.

NOTA: Procesar frutos secos y otros alimentos duros puede rayar el acabado de la superficie interior del tazón. Para picar carne de res, de ave o mariscos cocidos o crudos: Los alimentos deben estar muy fríos. Corte en trozos de 1 pulg. (2,5 cm). Procese hasta 1 libra (455 g) a la vez hasta alcanzar el tamaño deseado, usando pulsos cortos de 1 a 2 segundos cada vez. Raspe los lados del tazón si es necesario.

Para hacer migas de pan, galletas o galletas saladas: Rompa los alimentos en trozos de 1½-2 pulg. (3,75-5 cm). Procese los alimentos hasta lograr migas finas. Para trozos más grandes, Presione (Pulse) dos o tres veces, 1-2 segundos cada vez. Continúe procesando hasta que la consistencia esté fina.

Para derretir chocolate para una receta: Combine el chocolate y el azúcar de la receta en el tazón de trabajo. Procese hasta que estén finamente picados. Caliente el líquido de la receta. Con el procesador en marcha, vierta el líquido a través del tubo de alimentación. Procese hasta que esté liso.

Para rallar quesos duros, tales como parmesano y romano: Nunca intente procesar queso que no se pueda perforar con la punta de un cuchillo afilado. Puede utilizar la cuchilla multiuso para rallar quesos duros. Corte el queso en trozos de 1 pulg. (2,5 cm). Coloque en el tazón de trabajo. Procese con pulsos cortos hasta que estén picados gruesos. Procese continuamente hasta que estén rallados finos. Los trozos de queso también se pueden agregar a través del tubo de alimentación mientras que el procesador está funcionando.

USO DEL DISCO REVERSIBLE PARA REBANAR/RALLAR O EL DISCO PARA REBANAR

ADVERTENCIA

Peligro con las Cuchillas Giratorias

Siempre utilice el empujador de alimentos.

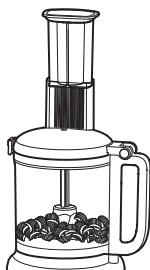
Mantenga los dedos fuera de las aberturas.

Mantenga fuera del alcance de los niños.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar amputación o cortaduras.



Para rebanar o rallar frutas o verduras largos y con un diámetro relativamente pequeño, como apio, zanahorias y plátanos: Corte los alimentos para que quepan en el tubo de alimentación vertical u horizontalmente, y apriételos de forma que queden apoyados. No deben estar tan apretados que no puedan moverse libremente. Procese ejerciendo una presión uniforme con el empujador de alimentos, o utilice el pequeño tubo de alimentación del empujador de alimentos de dos piezas. Coloque los alimentos verticalmente en el tubo y utilice el empujador pequeño para procesarlos.



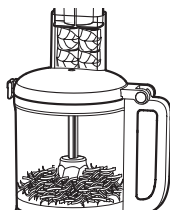
Para rebanar o rallar frutas y verduras redondos, como cebollas, manzanas y pimientos verdes: Pele, retire el centro y las semillas. Corte por la mitad o en cuartos para que los trozos pasen a través del tubo de alimentación. Coloque en el tubo de alimentación. Procese utilizando una presión uniforme con el empujador de alimentos.

Para rebanar o rallar frutas y verduras pequeños, como fresas, hongos y rábanos: Coloque los alimentos vertical u horizontalmente en capas dentro del tubo de alimentación. Llene el tubo de alimentación para mantener los alimentos en la posición correcta. Procese ejerciendo una presión uniforme con el empujador de alimentos, o utilice el pequeño tubo de alimentación del empujador de alimentos de dos piezas. Coloque los alimentos verticalmente en el tubo y utilice el empujador pequeño para procesarlos.

Para rebanar carne de res o de ave cruda, como carnes para dorar con poco aceite: Corte o haga rollos con la carne para que pase a través del tubo de alimentación. Envuelva y congele los alimentos hasta que se sientan duros al tacto, de 30 minutos a 2 horas, según el grosor del alimento. Compruebe que aún puede perforar los alimentos con la punta de un cuchillo afilado. Si no es así, deje descongelar un poco. Procese utilizando una presión uniforme con el empujador de alimentos.

Para rebanar carne de res o de ave cocida, incluso salami, salchichón, etc.: Los alimentos deben estar muy fríos. Corte en trozos que pasen a través del tubo de alimentación. Procese los alimentos utilizando una presión uniforme con el empujador de alimentos.

Para cortar en tiras espinaca y otras verduras de hoja: Apile las hojas. Haga un rollo y coloque verticalmente en el tubo de alimentación. Procese utilizando una presión uniforme con el empujador de alimentos.



Para rallar quesos firmes y blandos: El queso firme debe estar muy frío. Para obtener mejores resultados con quesos blandos, como la mozzarella, congele de 10 a 15 minutos antes de procesarlos. Corte el queso de modo que pase a través del tubo de alimentación. Procese utilizando una presión uniforme con el empujador de alimentos.

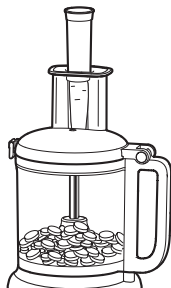
CÓMO USAR LA CUCHILLA PARA MASA

La cuchilla para masa se ha diseñado específicamente para mezclar y amasar masa con levadura rápidamente y a fondo. Para obtener los mejores resultados, no amase para las recetas que requieran más de 3 tazas (710 mL) de harina. Utilice el Pulsador (Pulse) para mezclar los ingredientes secos y luego Alto (High) al añadir los líquidos.



CONSEJOS ÚTILES

- Para evitar daños a la cuchilla o al motor, no procese alimentos que se hayan congelado hasta estar tan duros o firmes que no se puedan pinchar con la punta de un cuchillo afilado. Si un trozo de un alimento duro, tal como una zanahoria, se aplasta o se atasca en la cuchilla, detenga el procesador y quite la cuchilla. Retire los alimentos de la cuchilla con cuidado.
- No llene en exceso el tazón de trabajo. Para mezclas poco espesas, llene el tazón de trabajo hasta un 1/2 o 2/3 de su capacidad. Para mezclas más espesas, llene el tazón de trabajo hasta 3/4 de su capacidad. Para líquidos, no deberá llenar el tazón de trabajo más de 2/3 de su capacidad. Cuando pique, no deberá llenar el tazón de trabajo más de 1/3 a 1/2 de su capacidad.
- Coloque el disco para rallar o rebanar de modo que la superficie de corte esté justo a la derecha del tubo de alimentación. Esto permite que la cuchilla dé un giro completo antes de hacer contacto con los alimentos.
- Para usar al máximo la velocidad del procesador, deje caer los ingredientes para picar a través del tubo de alimentación mientras el procesador esté funcionando.
- Los diferentes alimentos requieren distintos grados de presión para obtener los mejores resultados de corte de rallado y rebanado. En general, use poca presión para los alimentos blandos y delicados (fresas, tomates, etc.), presión moderada para los alimentos intermedios (calabacín, papas, etc.) y presión más firme para los alimentos más duros (zanahorias, manzanas, quesos duros, carnes semicongeladas, etc.).
- El queso blando y semiduro se puede esparcir o enroscar en el disco para rallar. Para evitar esto, solo ralle queso bien frío.
- Algunas veces los alimentos delgados, como las zanahorias o el apio, se caen en el tubo de alimentación y no se rebanan por igual. Para minimizar esto, corte los alimentos en varios trozos y llene el tubo de alimentación con los trozos. Para procesar productos pequeños o finos, el tubo de alimentación pequeño que se encuentra en el empujador de alimentos de dos piezas resultará útil.



- Cuando prepare un pastel, batido para galletas o pan rápido, use la cuchilla multiusos para batir los elementos grasos y el azúcar primero. Agregue los ingredientes secos en último lugar. Coloque los frutos secos y las frutas arriba de la mezcla de harina para evitar picarlos en exceso. Procese los frutos secos y las frutas usando pulsos cortos, hasta que se combinen con los otros ingredientes. No procese en exceso.

- Cuando los alimentos rallados o rebanados se apilen en un lado del tazón, detenga el procesador y redistribuya los alimentos con una espátula.
- Retire los alimentos una vez que alcancen el fondo del disco para rallar o rebanar.
- Puede ser que unos cuantos trozos más grandes de alimentos permanezcan arriba del disco después de rebanar o rallar. Si lo desea, córtelos a mano y agréguelos a la mezcla.
- Use la espátula para retirar los ingredientes del tazón de trabajo.
- Organice las tareas de procesamiento para minimizar la limpieza dele tazón. Procese los ingredientes secos o duros antes que los ingredientes líquidos.
- Para limpiar los ingredientes de la cuchilla multiuso con facilidad, simplemente vacíe el tazón de trabajo, vuelva a colocar la tapa y Presione (Pulse) 1 o 2 segundos para que al girar se limpie la cuchilla.
- Después de retirar la cubierta del tazón de trabajo, colóquela boca abajo sobre el mostrador. Esto ayudará a mantener el mostrador limpio.
- El procesador de alimentos no se ha diseñado para realizar las siguientes funciones:
 - Moler granos de café, granos o especias duras
 - Moler huesos u otras partes no comestibles de los alimentos
 - Licuar frutas y verduras crudas
 - Rebanar huevos cocidos o carnes a temperatura ambiente.
- Si alguna pieza de plástico se decolorara debido a los tipos de alimentos procesados, límpiela con jugo de limón.

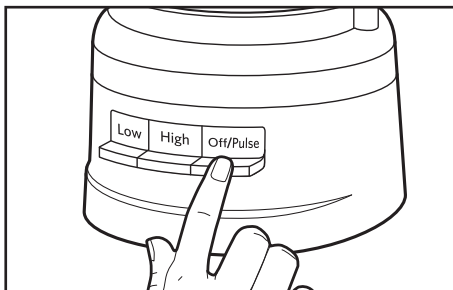
CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

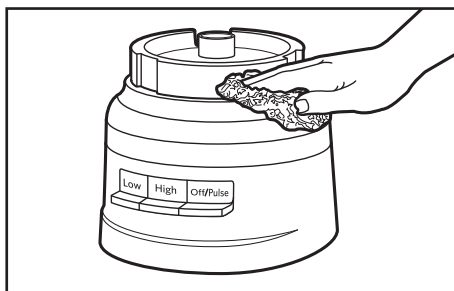
IMPORTANTE: Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.

IMPORTANTE: El tazón sin BPA necesita un cuidado especial. Si prefiere lavarlo en una lavavajillas en vez de lavarlo a mano, siga estas instrucciones.

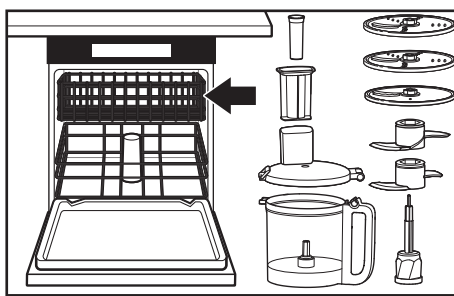
1. Presione Apagar/Pulsador (Off/Pulse), y desenchufe el procesador de alimentos antes de limpiarlo.



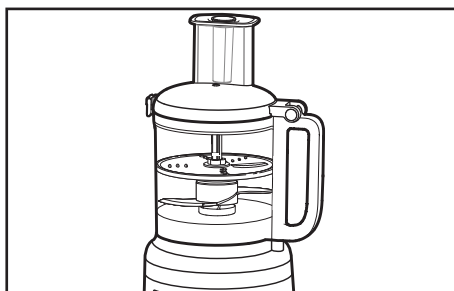
2. Limpie la base con un paño tibio con jabón, luego pásele un paño húmedo. Seque todo completamente con un paño suave. No use limpiadores abrasivos ni estropajos de metal con jabón. No sumerja la base en agua ni en otros líquidos.



3. Todas las piezas pueden lavarse en la canasta superior del lavavajillas. Evite colocar el tazón de costado. Seque minuciosamente todas las piezas después de lavarlas. Use ciclos suaves del lavavajillas, como el normal. Evite los ciclos a alta temperatura.



4. Puede almacenar las dos cuchillas, los tres discos y el adaptador de accionamiento dentro del tazón de trabajo cuando el procesador de alimentos no esté en uso. Enrolle el cable en el almacenamiento del cable que se encuentra en la parte inferior de la base, luego enganche el enchufe en la carcasa para fijarlo.



NOTA: Si va a lavar las piezas del procesador de alimentos a mano, evite usar productos de limpieza abrasivos o esponjas para fregar. Pueden rayar u opacar el tazón de trabajo y la cubierta.

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o un choque eléctrico.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Si su procesador de alimentos funciona mal o deja de funcionar	Compruebe si el procesador de alimentos está enchufado.
	Asegúrese de que el tazón y la tapa estén debidamente alineados y trabados en su lugar.
	¿Presionó más de un botón al mismo tiempo?
	Desenchufe el procesador de alimentos y después vuelva a enchufarlo en el tomacorriente.
	¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va al procesador de alimentos con base? Si tiene una caja de disyuntores, asegúrese de que el circuito esté cerrado.
	Puede que se necesite dejar enfriar el procesador de alimentos a temperatura ambiente. Si la luz de velocidad se apaga y la luz de Apagar/Pulsador (Off/Pulse) destella, espere a que la luz de Apagar/Pulsador (Off/Pulse) se apague y vuelva a intentarlo. El procesador de alimentos puede tardar de 5 a 15 minutos en enfriarse completamente.
El procesador de alimentos no ralla o rebana correctamente	El motor puede estar bloqueado. Si la luz de velocidad permanece encendida mientras la luz de Apagar/Pulsador (Off/Pulse) destella, presione el botón Apagar/Pulsador (Off/Pulse) para reiniciar el motor.
	Asegúrese de que el lado del disco con el filo en relieve esté mirando hacia arriba sobre el adaptador de accionamiento.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El procesador de alimentos no ralla o rebanan correctamente	Asegúrese de que los ingredientes sean apropiados para rebanar o rallar. Consulte la sección “Consejos para obtener los mejores resultados”.
	Asegúrese de que el disco esté colocado en la posición de procesado (en la parte superior del tazón) y no en la posición de almacenamiento (en la parte inferior del tazón).
Si la cubierta del tazón de trabajo no cierra cuando se usa el disco	Asegúrese de que el disco se haya instalado y colocado correctamente en el adaptador de accionamiento.

Si el problema no se debe a lo mencionado anteriormente, consulte la sección “Garantía y servicio”. No devuelva el procesador de alimentos a la tienda minorista. Las tiendas no proveen servicio técnico.

GARANTÍA LIMITADA Y SERVICIO

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

Esta garantía limitada se extiende al comprador original y a cualquier propietario subsiguiente para el producto operado en los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía: Garantía limitada de un año a partir de la fecha de entrega.

1. KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:



Reemplazo sin complicaciones de su producto. Consulte la sección “Cómo obtener servicio técnico” en esta garantía para obtener detalles acerca de la obtención de servicio técnico o llame sin cargo a nuestro Customer eXperience Center al **1-800-541-6390**.

O BIEN

Las piezas de repuesto y los costos de mano de obra de reparación para corregir los defectos de materiales y mano de obra existentes en el momento de la compra de este producto. El servicio será proporcionado por un Centro de Servicio Autorizado por KitchenAid.

2. KitchenAid no pagará (lo que no está cubierto por esta garantía limitada):

- Uso comercial, no residencial o familiar múltiple o uso diferente del indicado en las instrucciones y manuales del producto.
- Defectos o daños causados por accidente, uso indebido, abuso, alteración incendio, inundación, actos fortuitos.
- Cualquier gasto de envío o manejo para llevar el producto a un centro de servicio autorizado.
- Piezas de repuesto o costos de mano de obra de reparación para el producto operado fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.
- Daños, defectos o reparaciones causados por servicios no autorizados o uso de piezas no originales o de terceros; sin embargo, el uso de proveedores de servicios no autorizados o piezas no originales o de terceros no anulará esta garantía.
- Daños estéticos, (es decir, rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado), a menos que estos se deban a defectos en los materiales o la mano de obra, y se le informe a KitchenAid en un lapso de 30 días a partir de la fecha de compra.
- Cambio de color, herrumbre u óxido de superficies causados por ambientes cáusticos o corrosivos, (por ejemplo, altas concentraciones de sal, alta humedad o condensación o exposición a sustancias químicas).
- Productos con números de modelo/serie originales instalados de fábrica que se hayan removido, alterado o que no se puedan identificar con facilidad.
- Daños incidentales o consecuentes derivados de la falla del producto.
- Piezas consumibles o accesorios.

3. EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

Las garantías implícitas, incluso cualquier garantía implícita de comerciabilidad o garantía implícita de adecuación para un propósito particular, están limitadas a diez años o al período más corto permitido por ley. Algunos estados y provincias no permiten la limitación de la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o capacidad, de modo que la limitación antes indicada quizá no le corresponda.

4. CÓMO SE APLICA LA LEY ESTATAL

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que también tenga otros derechos que varíen de un estado a otro o de una provincia a otra. Algunos estados y provincias, como California, no permiten limitaciones en la fecha de inicio de la cobertura de la garantía, por lo que es posible que esta limitación no se aplique en su caso.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: EN LOS 50 ESTADOS DE LOS ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA Y PUERTO RICO

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el producto presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid tomará medidas para entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y gestionará la devolución de su producto original a nosotros. La unidad de reemplazo también estará cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su producto fallara después de la compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente sin cargo al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un reclamo. Proporcione al consultor su dirección de envío completa (no números de apartado postal).

Cuando reciba su producto de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepagada para empacar su producto original y devolverlo a KitchenAid.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: CANADÁ

Estamos tan seguros de que la calidad de nuestros productos cumple con los exigentes estándares de la marca KitchenAid que, si su producto fallara durante el primer año de propiedad debido a defectos en materiales o mano de obra, lo sustituiremos por un producto idéntico o comparable. La unidad de reemplazo también estará cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su producto fallara después de la compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente sin cargo al **1-800-807-6777**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

Cuando reciba su producto de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepagada para empacar su producto original y devolverlo a KitchenAid.

CÓMO OBTENER SERVICIO TÉCNICO DESPUÉS DE QUE EXPIRE LA GARANTÍA O CÓMO PEDIR ACCESORIOS Y PIEZAS DE REPUESTO

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin costo al **1-800-541-6390** o escriba a:

Customer eXperience Center, KitchenAid Small Appliances, P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Fuera de Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte al distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró su producto para pedir información sobre cómo obtener el servicio.

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

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

Para obtener información acerca del servicio en México:

Llame sin costo al **01-800-0022-767**.

KitchenAid®

*/™ ©2024 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.