

# KitchenAid®

**3**

CUPS  
TASSES  
TAZAS

**25** oz

**750** ML

## CHEF'S CHOPPER™ SERIES

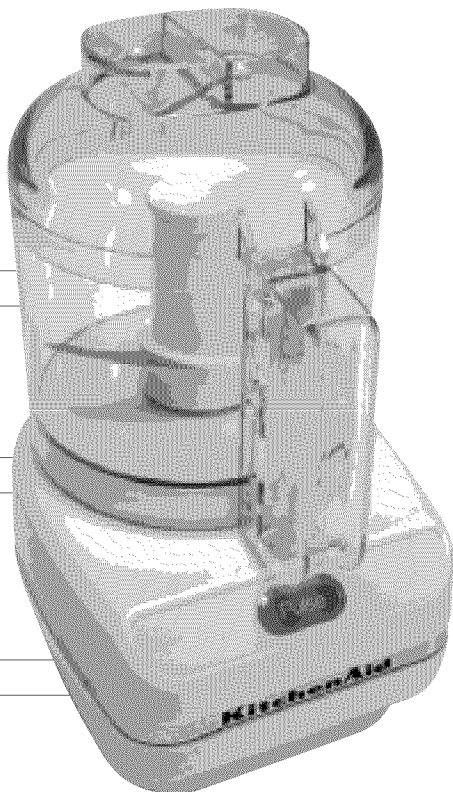
INSTRUCTIONS

## SÉRIE CHEF'S CHOPPER™

INSTRUCTIONS

## CHEF'S CHOPPER™ SERIES

INSTRUCCIONES



KFC3100

USA: 1-800-541-6390  
Canada: 1-800-807-6777



[KitchenAid.com](http://KitchenAid.com)  
[KitchenAid.ca](http://KitchenAid.ca)

FOR THE WAY IT'S MADE.™

# Proof of Purchase & Product Registration

---

Always keep a copy of the sales receipt showing the date of purchase of your Food Chopper. Proof of purchase will assure you of in-warranty service.

Before you use your Food Chopper, please fill out and mail your product registration card packed with the unit. This card will

enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification and assist us in complying with the provisions of the Consumer Product Safety Act. This card does not verify your warranty.

Please complete the following for your personal records:

Model Number \_\_\_\_\_

Serial Number \_\_\_\_\_

Date Purchased \_\_\_\_\_

Store Name and Location \_\_\_\_\_

# Table of Contents

---

## INTRODUCTION

Proof of Purchase & Product Registration Card .....	Inside Front Cover
Chef's Chopper™ Series Safety .....	2
Important Safeguards .....	2
Electrical Requirements .....	3

## FEATURES AND OPERATION

Chef's Chopper™ Series Features .....	4
Chef's Chopper™ Series Operating Instructions .....	5
Before First Use .....	5
Chef's Chopper™ Series Use .....	5

## CARE AND CLEANING

Chef's Chopper™ Series Cleaning Instructions .....	6
Chef's Chopper™ Series Operating Tips .....	6
Troubleshooting .....	7

## WARRANTY AND SERVICE INFORMATION

KitchenAid® Chef's Chopper™ Series Warranty .....	8
Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States and District of Columbia .....	9
Hassle-Free Replacement Warranty – Canada .....	9
How to Arrange for Warranty Service in Puerto Rico .....	10
How to Arrange for Service after the Warranty Expires – All Locations .....	10
How to Arrange for Service Outside these Locations .....	11
How to Order Accessories and Replacement Parts .....	11

# Chef's Chopper™ Series Safety

## Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

**⚠ DANGER**

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

**⚠ WARNING**

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

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electric shock do not put Food Chopper in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.

8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Keep hands and utensils away from the cutting blade while chopping food to reduce the risk of severe injury to person or damage to the Food Chopper. A scraper may be used but only when the Food Chopper is not running.
11. Blade is sharp. Handle carefully.
12. To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.
13. Be certain cover is securely locked in place before operating Food Chopper.
14. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
15. This product is designed for household use only.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Electrical Requirements

---

Volts: 120V A.C. only  
Hertz: 60 Hz

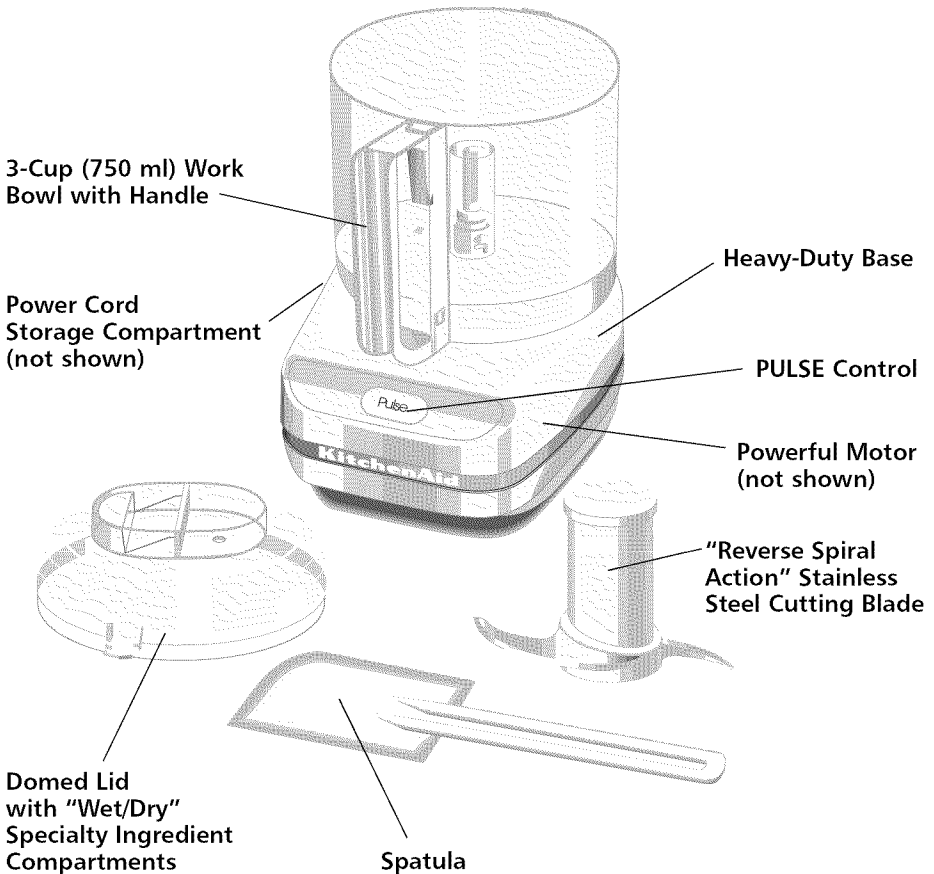
**NOTE:** This Food Chopper has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

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

- If a longer extension cord is used,
- The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  - The cord should be arranged so it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

# Chef's Chopper™ Series Features

ENGLISH



**Domed Lid** must be locked in position to operate the chopper, but removes easily to add ingredients. Spices and flavorings may be added through “wet/dry” compartments located on lid top, without removing the lid. Lid is dishwasher safe.

**“Reverse Spiral Action” Stainless Steel Cutting Blade** is strong and razor sharp to quickly process small amounts of meats,

fresh or cooked fruits and vegetables, and nuts and herbs. Reverse spiral design pulls foods down into blade for uniform chopping, and minimizes need to scrape sides of bowl. Blade is dishwasher-safe.

**Full 3-Cup (750 ml) Capacity Work Bowl** handles everyday processing needs. Dishwasher-safe.

# Chef's Chopper™ Series Features

**Convenient Bowl Handle** makes bowl removal easy.

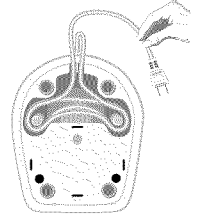
**PULSE Control** provides precise, fingertip control of chopper operation.

**Heavy-Duty Base** keeps chopper stable during operation, helps prevent chopper "walk."

**Spatula** is included for your convenience.

**Round Power Cord** cleans easily.

**Power Cord Storage Compartment** under base provides convenient out-of-the-way storage for cord.



## Chef's Chopper™ Series Operating Instructions

### **⚠ WARNING**

#### **Cut Hazard**

**Handle blades carefully.**

**Failure to do so can result in cuts.**

#### **Before First Use**

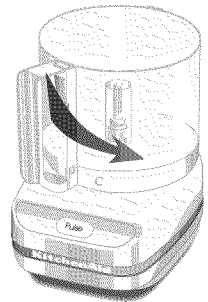
1. Wash work bowl, lid and blade in hot, soapy water. Rinse and dry. The blade is sharp, so handle it carefully. Work bowl, lid and blade can also be washed in the dishwasher (top rack only).
2. Read "Chef's Chopper™ Series Operating Tips" (Page 7).

#### **Chef's Chopper™ Series Use**

1. Unplug Food Chopper

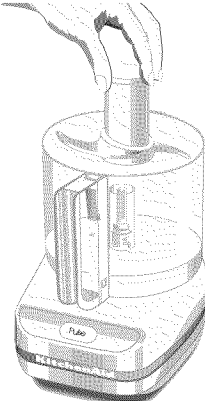
2. Secure the work bowl to the base by placing bowl over center shaft with handle positioned to left of base.

Bowl will drop down to contact base. Turn bowl counterclockwise until the handle locks into place over button at front of chopper.

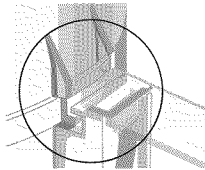


# Chef's Chopper™ Series Operating Instructions

3. Place blade in the work bowl over center shaft; rotate until blade drops into place. The blade is sharp; so handle it carefully.
4. Place food to be processed in work bowl.
5. Place lid on work bowl. Turn lid counterclockwise until tab locks into place at handle.



**NOTE:** Check that both lid and work bowl are locked in position, otherwise your Food Chopper will not operate.



6. Plug in Food Chopper.
7. Press PULSE control to start processing.
8. You can add spices and flavorings during processing without removing lid through the "wet/dry" compartments on lid top.
9. To stop processing, release pressure on PULSE control.
10. When blade stops spinning, remove lid by spinning it clockwise.
11. Remove blade from work bowl. Blade is sharp.
12. Unlock work bowl by turning it clockwise. Remove work bowl from heavy-duty base.
13. Remove contents of work bowl with spatula.

# Chef's Chopper™ Series Cleaning Instructions

## **! WARNING**

### **Cut Hazard**

**Handle blades carefully.**

**Failure to do so can result in cuts.**

1. Unplug the Food Chopper.
2. Remove the work bowl, lid and blade. Wash in hot, soapy water. Rinse and dry. Work bowl, lid, and blade can also be washed in the top dishwasher rack.
3. Wipe the base clean with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners. Do not immerse the base in water.
4. Reassemble your Food Chopper after cleaning to protect the blade.



# Chef's Chopper™ Series Operating Tips

1. To achieve optimal results, fill the work bowl a maximum of  $\frac{2}{3}$  full for most foods. When chopping raw meat, chop up to  $\frac{2}{3}$  of a pound (300 g) at one time. When adding liquid, use a maximum of  $\frac{3}{4}$  cup (175 ml). Exceeding these quantities could result in damage to the Food Chopper.
2. For best processing results, press and release the PULSE control. Continue until ingredients reach the consistency you want.
3. Use your Food Chopper to make bread, cracker, or cookie crumbs. Break bread, crackers, or cookies into small pieces, add to work bowl and process into crumbs.
4. For uniform consistency of processed foods, cut carrots, celery, mushrooms, green peppers, onions and similar vegetables into 1-inch (2.5 cm) pieces before adding to work bowl.
5. Use your Food Chopper to chop nuts and mince parsley, basil, chives, garlic and other herbs.
6. Make baby food by using your Food Chopper to purée cooked fruit or vegetables. Puréed, cooked fruits and vegetables can also be used as bases for soups or sauces.
7. Do not use your Food Chopper to process coffee beans or hard spices such as nutmegs. Processing these foods could damage the Food Chopper.

## Troubleshooting

- **If your Food Chopper should fail to operate, check the following:**

- Make sure both lid and work bowl are properly locked on the base.
- Check that the Food Chopper is plugged into a proper electrical outlet (see “Electrical Requirements” on page 3). If it is, unplug the Food Chopper. Plug it back into the same outlet. If the Food Chopper still does not work, check the fuse or circuit breaker on the electrical circuit the Food Chopper is connected to and make sure the circuit is closed.

If the problem cannot be fixed with the steps provided in this section, then contact KitchenAid or an Authorized Service Center.

**USA/Puerto Rico:** 1-800-541-6390

**Canada:** 1-800-807-6777

**Mexico:** 01-800-024-17-17  
(JV Distribuciones)  
or  
01-800-902-31-00  
(Industrias Birtman)

See the KitchenAid Warranty and Service section on page 8 for additional details. Do not return the Food Chopper to the retailer – they do not provide service.

# KitchenAid® Chef's Chopper™ Series Warranty

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
<p><b>50 United States, the District of Columbia, Canada, and Puerto Rico:</b> One-year limited warranty from date of purchase.</p>	<p><b>50 United States, the District of Columbia and Canada:</b> Hassle-free replacement of your Food Chopper. See the following page for details on how to arrange for replacement. OR <b>In Puerto Rico:</b> The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center. To arrange for service, follow the instructions on page 10.</p>	<p>A. Repairs when Food Chopper is used in other than normal single family home use. B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse or use with products not approved by KitchenAid. C. Replacement parts or repair labor costs for Food Chopper when operated outside the country of purchase.</p>

**DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES** IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

## Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States and District of Columbia

---

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Food Chopper should fail within the first year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Food Chopper returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Food Chopper should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer Satisfaction Center at 1-800-541-6390 Monday through Friday, 8 a.m. to 8 p.m. (Eastern Time), or Saturday, 10 a.m. to 5 p.m. Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

When you receive your replacement Food Chopper, use the carton and packing materials to pack up your original Food Chopper. In the carton, include your name and address on a sheet of paper along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.).

## Hassle-Free Replacement Warranty – Canada

---

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid® brand that, if your Food Chopper should fail within the first year of ownership, KitchenAid Canada will replace your Food Chopper with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Food Chopper should fail within the first year of ownership, take the Food Chopper or ship collect to an Authorized KitchenAid Service Centre. In the carton include your name and complete shipping address along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.). Your replacement Food Chopper will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner call our toll-free Customer Interaction Centre at 1-800-807-6777. Or write to us at:

Customer Interaction Centre  
KitchenAid Canada  
1901 Minnesota Court  
Mississauga, ON L5N 3A7

# How to Arrange for Warranty Service in Puerto Rico

---

Your Food Chopper is covered by a one-year limited warranty from the date of purchase. KitchenAid will pay for replacement parts and labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.

Take the Food Chopper or ship prepaid and insured to an Authorized KitchenAid Service Center. Your repaired Food Chopper will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner, call toll-free 1-800-541-6390 to learn the location of a Service Center near you.

## How to Arrange for Service after the Warranty Expires – All Locations

---

Before calling for service, please review the Troubleshooting section on page 7.

**For service information in the 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico,**  
call toll-free 1-800-541-6390.

Or write to:  
Customer Satisfaction Center  
KitchenAid Portable Appliances  
P.O. Box 218  
St. Joseph, MI 49085-0218

Or contact an Authorized Service Center near you.

**For service information in Canada,**  
call toll-free 1-800-807-6777.

Or write to:  
Customer Interaction Centre  
KitchenAid Canada  
1901 Minnesota Court  
Mississauga, ON L5N 3A7

## How to Arrange for Service Outside these Locations

---

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the Food Chopper for information on how to obtain service.

**For service information in Mexico,**  
call toll-free  
01-800-024-17-17  
(JV Distribuciones)

Or

01-800-902-31-00  
(Industrias Birtman)

## How to Order Accessories and Replacement Parts

---

**To order accessories or replacement parts for your Food Chopper in the 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico,**

call toll-free 1-800-541-6390 Monday through Friday, 8 a.m. to 8 p.m. (Eastern Time), or Saturday, 10 a.m. to 5 p.m.

Or write to:

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

**To order accessories or replacement parts for your Food Chopper in Canada,**

call toll-free 1-800-807-6777.

Or write to:

Customer Interaction Centre  
KitchenAid Canada  
1901 Minnesota Court  
Mississauga, ON L5N 3A7

**To order accessories or replacement parts for your Food Chopper in Mexico,**

call toll-free  
01-800-024-17-17  
(JV Distribuciones)

Or

01-800-902-31-00  
(Industrias Birtman)

# Preuve d'achat et enregistrement du produit

---

Veillez conserver une copie du coupon de caisse indiquant la date d'achat de votre Hachoir. La preuve d'achat vous assure du service après-vente sous garantie.

Avant d'utiliser le Hachoir, veuillez remplir et poster la carte d'enregistrement du produit accompagnant l'appareil. Grâce à cette carte, nous pourrons vous appeler

dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité et nous pouvons aussi nous conformer plus facilement aux dispositions de la loi sur la sécurité des produits de consommation. Cette carte ne confirme pas la garantie.

Veillez remplir ce qui suit pour votre dossier personnel.

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Numéro d'identification \_\_\_\_\_

Date d'achat \_\_\_\_\_

Nom du magasin et emplacement \_\_\_\_\_

# Table des matières

## INTRODUCTION

Preuve d'achat et enregistrement du produit .....	12
Utilisation sécuritaire du hachoir de série Chef's Chopper™ .....	14
Consignes de sécurité importantes.....	14
Alimentation électrique.....	15

## CARACTÉRISTIQUES ET FONCTIONNEMENT

Caractéristiques du hachoir de série Chef's Chopper™ .....	16
Mode d'emploi du hachoir de série Chef's Chopper™ .....	17
Avant d'utiliser pour la première fois .....	17
Utilisation du hachoir de série Chef's Chopper™ .....	17

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Directives de nettoyage du hachoir de série Chef's Chopper™ .....	18
Conseils d'utilisation du hachoir de série Chef's Chopper™ .....	19
Dépannage .....	19

## INFORMATION SUR LA GARANTIE ET LES RÉPARATIONS

Garantie du hachoir de série Chef's Chopper™ KitchenAid® .....	20
Garantie de satisfaction totale et de remplacement - 50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia.....	21
Garantie de satisfaction totale et de remplacement – Canada .....	21
Comment obtenir une réparation sous garantie à Puerto Rico .....	22
Comment obtenir une réparation hors garantie – tous les territoires.....	22
Comment obtenir une réparation en dehors de ces territoires.....	23
Comment commander des accessoires et des pièces de rechange.....	23

# Utilisation sécuritaire du hachoir de série Chef's Chopper™

## Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

**⚠ DANGER**

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important d'observer en tout temps certaines précautions élémentaires, notamment :

1. Veuillez lire toutes les directives.
2. N'immergez pas le hachoir dans l'eau ni tout autre liquide pour éviter les risques de choc électrique.
3. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
4. Débranchez l'appareil après l'usage, avant d'insérer ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.



5. Évitez de toucher les pièces en mouvement.
6. Ne branchez aucun appareil qui présente un défaut de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit ou dont la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé. Retournez l'appareil au Centre de service après-vente autorisé le plus proche pour le faire inspecter ou réparer, ou pour y faire effectuer des réglages électriques ou mécaniques.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par KitchenAid pose des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir.
10. Gardez les mains et les ustensiles loin de la lame de coupe au moment de hacher les aliments pour réduire le risque de blessures graves ou de dommages au hachoir. Il est possible d'utiliser un grattoir, mais seulement lorsque le hachoir n'est pas en marche.
11. La lame est acérée. Veuillez la manipuler avec précaution.
12. Pour éviter les risques de blessures, ne jamais placer la lame de coupe sur le socle avant d'avoir placé le bol correctement.
13. Assurez-vous que le couvercle est solidement enclenché avant d'utiliser le hachoir.
14. N'essayez pas de défaire le dispositif de verrouillage du couvercle.
15. Ce produit est destiné uniquement à un usage domestique.

## CONSERVEZ CES DIRECTIVES

### Alimentation électrique

Volts : 120 c.a. uniquement  
Hertz : 60

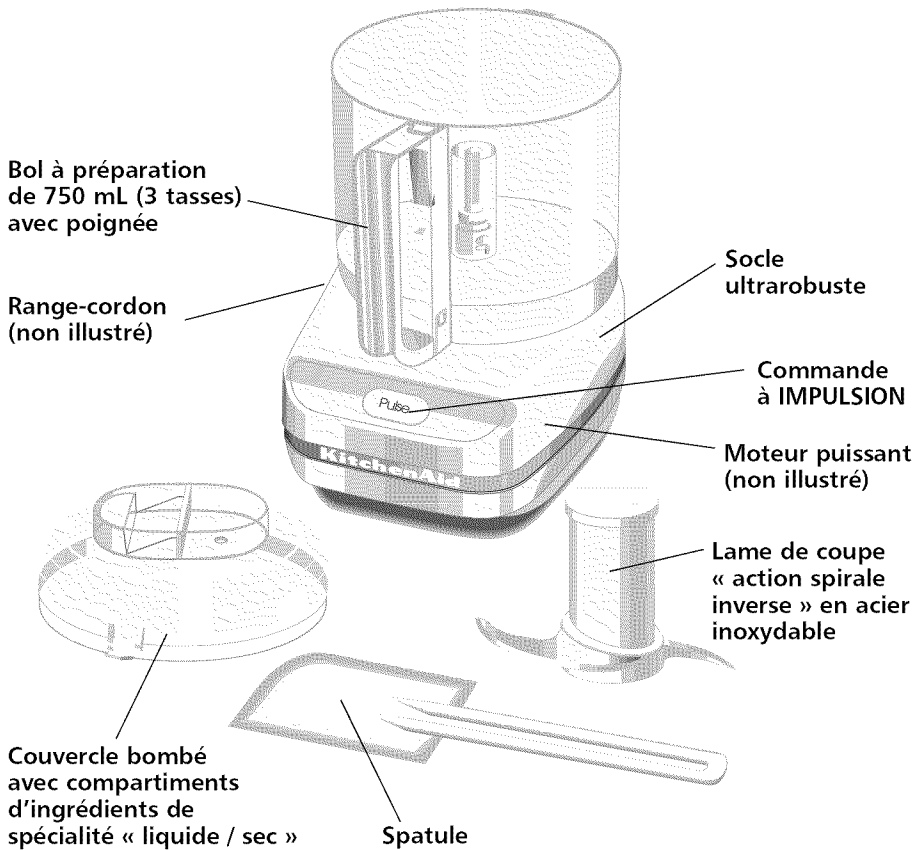
**REMARQUE :** Ce hachoir a une fiche polarisée (une des lames est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, il n'y a qu'une façon d'introduire cette fiche dans une prise polarisée. Si la fiche n'entre pas entièrement dans la prise, retournez-la. Si elle n'entre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez la fiche d'aucune façon.

Un cordon d'alimentation court est fourni afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou fasse trébucher.

- Si vous utilisez une rallonge :
- Les caractéristiques électriques indiquées sur la rallonge doivent être au moins égales aux caractéristiques électriques de l'appareil.
  - La rallonge devrait être placée de sorte qu'elle ne pende pas d'un comptoir ou d'une table, où les enfants pourraient la tirer et où on pourrait trébucher.

# Caractéristiques du hachoir de série Chef's Chopper™

FRANÇAIS



**Le couvercle bombé** doit être bien enclenché pour que le hachoir fonctionne, mais il s'enlève facilement pour l'ajout d'ingrédients. On peut ajouter des épices et des aromatisants pendant la préparation sans retirer le couvercle par les compartiments « liquide / sec » situés sur le dessus du couvercle. Le couvercle va au lave-vaisselle.

**La lame de coupe « action spirale inverse » en acier inoxydable,** résistante et tranchante comme une lame de rasoir, hache rapidement la viande en petites quantités, les fruits et légumes frais ou cuits, les noix et les fines herbes. L'action spirale inverse attire les aliments vers la lame pour les hacher uniformément sans interruptions fréquentes pour gratter les parois du bol. La lame va au lave-vaisselle.

# Caractéristiques du hachoir de série Chef's Chopper™

**Le bol à préparation de 750 mL (3 tasses)** permet de répondre aux besoins quotidiens en matière de préparation. Il va au lave-vaisselle.

**La poignée du bol pratique** facilite le retrait du bol.

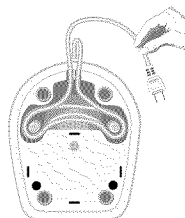
**La commande à IMPULSION** assure un contrôle précis du hachoir du bout du doigt.

**Le socle ultrarobuste** assure la stabilité du hachoir pendant l'utilisation et aide à empêcher le hachoir de se déplacer.

**Une spatule** est incluse pour votre commodité.

**Le cordon d'alimentation rond** se nettoie facilement.

**Le range-cordon** sous le socle permet de dissimuler le cordon.



FRANÇAIS

## Mode d'emploi du hachoir de série Chef's Chopper™

### ⚠️ AVERTISSEMENT

#### Risque de coupure

**Manipuler les lames avec précaution.**

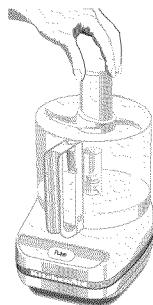
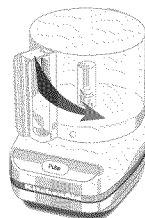
**Le non-respect de cette instruction peut causer des coupures.**

#### Avant d'utiliser pour la première fois

1. Lavez le bol à préparation, le couvercle et la lame dans l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez. La lame est coupante ; faites attention. Le bol à préparation, le couvercle et la lame peuvent aussi être lavés au lave-vaisselle (panier supérieur seulement).
2. Lisez les conseils d'utilisation du hachoir de série Chef's Chopper™ (Page 19).

#### Utilisation du hachoir de série Chef's Chopper™

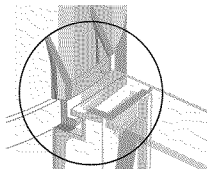
1. Débrancher le hachoir.
2. Fixez le bol à préparation au socle en plaçant le bol sur l'axe central, la poignée vers le côté gauche du socle. Le bol s'abaissera pour toucher le socle. Tournez le bol dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la poignée s'enclenche sur le bouton de la face du hachoir.
3. Placez la lame dans le bol à préparation par-dessus l'axe central ; tournez jusqu'à ce que la lame s'abaisse en position. La lame est coupante ; manipulez-la avec précaution.
4. Placez les aliments à hacher dans le bol à préparation.



# Mode d'emploi du hachoir de série Chef's Chopper™

5. Placez le couvercle sur le bol à préparation. Tournez le couvercle dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la patte s'enclenche dans la poignée.

**REMARQUE :** Vérifiez que les deux couvercles et que le bol à préparation sont bien enclenchés, à défaut le hachoir ne fonctionnera pas.



6. Branchez le hachoir.  
7. Enfoncez la commande à IMPULSION pour commencer le traitement.  
8. Vous pouvez ajouter des épices et des aromatisants pendant la préparation sans retirer le couvercle par les compartiments « liquide / sec » situés sur le dessus du couvercle.

9. Pour arrêter, relâchez la commande à IMPULSION.  
10. Lorsque la lame ne tourne plus, retirez le couvercle en le tournant dans le sens horaire.  
11. Retirez la lame du bol à préparation. La lame est acérée.  
12. Déverrouillez le bol à préparation en le tournant dans le sens horaire. Retirez le bol à préparation du socle ultrarobuste.  
13. Videz le contenu du bol à préparation à l'aide de la spatule.

## Directives de nettoyage du hachoir de série Chef's Chopper™

### **AVERTISSEMENT**

#### **Risque de coupure**

**Manipuler les lames avec précaution.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer des coupures.**

1. Débranchez le hachoir.
2. Retirez le bol à préparation, le couvercle et la lame. Lavez-les dans l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez. Le bol à préparation, le couvercle et la lame peuvent aussi être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
3. Essuyez le socle à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez aucun nettoyant abrasif. N'immergez pas le socle dans l'eau.
4. Remontez le hachoir après le nettoyage pour protéger la lame.

# Conseils d'utilisation du hachoir de série Chef's Chopper™

1. Pour obtenir des résultats optimaux, ne remplissez pas le bol plus qu'aux  $\frac{2}{3}$  pour la plupart des aliments. Lorsque vous hachez de la viande crue, hachez au maximum 300 g ( $\frac{1}{2}$  lb) à la fois. Lorsque vous ajoutez du liquide, utilisez au maximum 175 mL ( $\frac{3}{4}$  tasse). Si vous dépassez ces quantités, vous risquez d'endommager le hachoir.
2. Pour une préparation optimale, enfoncez et relâchez la commande à IMPULSION jusqu'à ce que les ingrédients atteignent la consistance désirée.
3. Servez-vous du hachoir pour faire de la chapelure de pain, de craquelins ou de biscuits. Brisez le pain, les craquelins ou les biscuits en petits morceaux, mettez-les dans le bol à préparation et réduisez-les en miettes.
4. Pour une consistance uniforme des aliments, coupez les carottes, le céleri, les champignons, les poivrons verts, les oignons et les légumes semblables en morceaux de 2,5 cm (1 po) avant de les placer dans le bol à préparation.
5. Servez-vous du hachoir pour hacher les noix, émincer le persil, le basilic, la ciboulette, l'ail et les autres fines herbes.
6. Préparez des aliments pour bébés à l'aide du hachoir en réduisant les fruits ou les légumes en purée. Les fruits et légumes cuits réduits en purée peuvent également servir de base aux soupes et aux sauces.
7. N'utilisez pas le hachoir pour broyer des grains de café ou des épices dures comme la muscade. Cela pourrait endommager le hachoir.

## Dépannage

• **Si votre hachoir devait ne plus fonctionner, vérifiez ce qui suit :**

- Assurez-vous que le couvercle et le bol à préparation sont tous deux bien verrouillés sur le socle.
- Assurez-vous que le hachoir est branché dans une prise électrique appropriée (vous reporter aux "Exigences électriques" de la page 15). Débranchez le hachoir s'il est branché. Rebranchez dans la même prise. Si le hachoir ne fonctionne toujours pas, vérifiez le fusible ou le disjoncteur du circuit électrique auquel vous avez branché le hachoir afin de vous assurer que ce dernier est bien fermé.

Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème en suivant les étapes décrites dans la présente section, communiquez avec KitchenAid ou un centre de réparation autorisé.

**É.-U./Puerto Rico :** 1-800-541-6390

**Canada :** 1-800-807-6777

**Mexique :** 01-800-024-17-17  
(JV Distribuciones)  
ou  
01-800-902-31-00  
(Industrias Birtman)

Pour obtenir plus de détails, consultez la section sur la garantie KitchenAid et les réparations à la page 20. Ne rapportez pas le hachoir au détaillant, car celui-ci n'effectue pas les réparations.

# Garantie du hachoir de série Chef's Chopper™ KitchenAid®

FRANÇAIS

Durée de la garantie :	KitchenAid prendra en charge :	KitchenAid ne prendra pas en charge :
<p><b>50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, le Canada et Puerto Rico :</b> Garantie limitée d'un an à compter de la date d'achat.</p>	<p><b>50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia et le Canada :</b> Garantie de satisfaction totale et de remplacement de votre Hachoir. Consultez la page suivante pour obtenir des détails sur la façon de remplacer le Hachoir. OU <b>À Puerto Rico :</b> Les coûts des pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les défauts de matériaux et de main-d'œuvre. Le service après-vente doit être assuré par un Centre de réparation autorisé KitchenAid. Pour obtenir une réparation, suivez les directives de la page 22.</p>	<p>A. Les réparations découlant de l'utilisation du Hachoir dans un contexte autre qu'un foyer unifamilial normal.</p> <p>B. Les dommages attribuables aux causes suivantes : un accident, une modification, la mauvaise utilisation, un emploi abusif ou une utilisation non approuvée par KitchenAid.</p> <p>C. Les coûts des pièces de rechange ou de main-d'œuvre pour le Hachoir si ce dernier est utilisé à l'extérieur du pays d'achat.</p>

**CLAUDE DE NON RESPONSABILITÉ DE GARANTIE TACITE, LIMITATION DES RECOURS** LES GARANTIES TACITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN EMPLOI PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE TACITE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU LA DURÉE MINIMUM PERMISE PAR LA LOI. PUISQUE CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DE DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN EMPLOI PARTICULIER, LES LIMITATIONS CI-DESSUS PEUVENT DONC NE PAS S'APPLIQUER À VOUS.

SI CET APPAREIL NE FONCTIONNE PAS COMME GARANTI, LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT SELON LES DISPOSITIONS DE LA GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID-CANADA N'ASSUMENT AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits spécifiques auxquels peuvent s'ajouter d'autres droits variant d'un État ou d'une province à l'autre.

## Garantie de satisfaction totale et de remplacement - 50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia

---

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que, si le Hachoir cesse de fonctionner au cours de la première année, KitchenAid livrera gratuitement un appareil identique ou comparable à votre porte et s'occupera de récupérer le Hachoir original.

L'appareil de rechange sera aussi couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de qualité.

Si le Hachoir cesse de fonctionner durant la première année, il suffit d'appeler

le numéro sans frais 1-800-541-6390 du Centre de satisfaction de la clientèle du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (heure de l'Est) ou le samedi de 10 h à 17 h. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale).

Quand vous recevez le Hachoir de rechange, veuillez utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer le Hachoir original.

Écrivez vos nom et adresse sur une feuille de papier et mettez-la dans le carton avec une copie de la preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit, etc.)

## Garantie de satisfaction totale et de remplacement - Canada

---

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que, si le Hachoir cesse de fonctionner au cours de la première année, KitchenAid le remplacera par un appareil identique ou comparable. L'appareil de rechange sera aussi couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de qualité.

Si le Hachoir cesse de fonctionner au cours de la première année, apportez-le ou retournez-le port dû à un Centre de réparation KitchenAid autorisé. Écrivez vos nom et adresse complète sur une feuille

de papier et mettez-la dans le carton avec une copie de la preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit, etc.) Le Hachoir de rechange sera expédié port prépayé et assuré. Si le service ne s'avère pas satisfaisant, appelez le numéro sans frais du Centre de relations avec la clientèle : 1-800-807-6777. Ou écrivez à :

Centre de relations avec la clientèle  
KitchenAid Canada  
1901 Minnesota Court  
Mississauga, ON L5N 3A7

# Comment obtenir une réparation sous garantie à Puerto Rico

---

Le Hachoir est couvert par une garantie limitée d'un an à partir de la date d'achat. KitchenAid prendra en charge les coûts des pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les défauts de matériaux et de main-d'œuvre. Le service après-vente doit être assuré par un Centre de réparation autorisé KitchenAid.

Apportez le Hachoir ou retournez-le port payé et assuré à un Centre de réparation autorisé de KitchenAid. Le Hachoir réparé vous sera retourné port prépayé et assuré. S'il est impossible d'obtenir des réparations satisfaisantes de cette manière, appelez le numéro sans frais 1-800-541-6390 pour obtenir l'adresse d'un Centre de réparation près de chez vous.

# Comment obtenir une réparation hors garantie – tous les territoires

---

Avant d'appeler pour faire réparer l'appareil, consultez la section Dépannage de la page 19.

**Pour obtenir de l'information sur les réparations dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia et Puerto Rico**, appelez le numéro sans frais 1-800-541-6390.

Ou écrivez à :  
Centre de satisfaction de la clientèle  
KitchenAid Portable Appliances  
P.O. Box 218  
St. Joseph, MI 49085-0218

Ou contactez un centre de réparation autorisé près de chez vous.

**Pour obtenir de l'information sur les réparations au Canada**, appelez le numéro sans frais 1-800-807-6777.

Ou écrivez à :  
Centre de relations avec la clientèle  
KitchenAid Canada  
1901 Minnesota Court  
Mississauga, ON L5N 3A7



# Comment obtenir une réparation en dehors de ces territoires

---

Demandez à votre distributeur local KitchenAid ou au détaillant où le Hachoir a été acheté où le faire réparer.

**Pour obtenir de l'information sur les réparations au Mexique**, appelez le numéro sans frais  
01-800-024-17-17  
(JV Distribuciones)

ou

01-800-902-31-00  
(Industrias Birtman)

# Comment commander des accessoires et des pièces de rechange

---

**Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le Hachoir dans les 50 États des États-Unis, dans le district fédéral de Columbia et à Puerto-Rico**, appelez sans frais le 1-800-541-6390 du lundi au vendredi, de 8 h à 20 h (heure de l'Est), le samedi de 10 h à 17 h.

Ou écrivez à :  
Centre de satisfaction de la clientèle  
KitchenAid Portable Appliances  
P.O. Box 218  
St. Joseph, MI 49085-0218

**Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le Hachoir au Canada**, appelez le numéro sans frais 1-800-807-6777.

Ou écrivez à :  
Centre de relations avec la clientèle  
KitchenAid Canada  
1901 Minnesota Court  
Mississauga, ON L5N 3A7

**Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le Hachoir au Mexique**, appelez le numéro sans frais  
01-800-024-17-17  
(JV Distribuciones)

ou

01-800-902-31-00  
(Industrias Birtman)

# Comprobante de compra y registro del producto

---

Guarde siempre una copia del recibo de compra que muestre la fecha en que adquirió su picadora de alimentos. El comprobante de compra asegurará el servicio dentro de la garantía.

Antes de utilizar su picadora de alimentos, por favor llene y envíe por correo la tarjeta de registro del producto que viene con la unidad. Esta tarjeta nos permitirá

ponernos en contacto con usted en el poco probable caso de una notificación referente a la seguridad y nos ayudará a cumplir con las disposiciones de la Ley de Seguridad de Productos al Consumidor (Consumer Product Safety Act). Esta tarjeta no verifica su garantía.

Por favor, escriba la siguiente información para sus registros personales:

Número de modelo \_\_\_\_\_

Número de serie \_\_\_\_\_

Fecha de compra \_\_\_\_\_

Nombre y ubicación de la tienda \_\_\_\_\_

# Índice

## INTRODUCCIÓN

Comprobante de compra y registro del producto .....	24
Seguridad de la picadora Chef's Chopper™ Series .....	26
Medidas de seguridad importantes .....	26
Requisitos eléctricos .....	27

## CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONAMIENTO

Características de Chef's Chopper™ Series .....	28
Instrucciones de uso de Chef's Chopper™ Series .....	29
Antes de utilizarla por primera vez .....	29
Cómo utilizar la picadora Chef's Chopper™ Series .....	29

## CUIDADO Y LIMPIEZA

Instrucciones de limpieza de Chef's Chopper™ Series .....	30
Consejos de uso de Chef's Chopper™ Series .....	31
Solución de problemas .....	31

## INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA Y EL SERVICIO TÉCNICO

Garantía de KitchenAid® Chef's Chopper™ Series .....	32
Garantía de reemplazo sin dificultades en los 50 estados de los Estados Unidos y en el Distrito de Columbia .....	33
Garantía de reemplazo sin dificultades en Canadá .....	33
Cómo obtener el servicio de garantía en Puerto Rico .....	34
Cómo obtener el servicio de garantía una vez que ésta haya expirado - Todos los lugares .....	34
Cómo obtener el servicio técnico en otros lugares .....	35
Como realizar un pedido de accesorios y repuestos .....	35

# Seguridad de la picadora Chef's Chopper™ Series

## 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 advertencia de seguridad.

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

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

**! PELIGRO**

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

**! ADVERTENCIA**

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

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

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilicen aparatos eléctricos, siempre se deben seguir medidas de seguridad básicas, como las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones
2. Para protegerse del riesgo de descargas eléctricas, no coloque la picadora de alimentos en agua ni otro líquido.
3. Es necesario que supervise de cerca cuando algún electrodoméstico está siendo utilizado cerca de los niños o está siendo utilizado por éstos.
4. Desenchúfela cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar las piezas y antes de la limpieza.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.

6. No utilice ningún electrodoméstico con un cable o un enchufe dañado ni luego de un mal funcionamiento ni si se ha caído o dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al Centro de servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por KitchenAid puede ocasionar incendios, choque eléctrico o lesiones a las personas.
8. No la utilice a la intemperie.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mesada.
10. Mantenga las manos y los utensilios lejos de la cuchilla mientras pica alimentos para reducir el riesgo de lesiones graves a personas o de daños a la picadora. Puede utilizarse una espátula raspadora pero se debe utilizar sólo cuando la picadora no esté en funcionamiento.
11. La cuchilla es filosa. Manipúlela con cuidado.
12. Para reducir el riesgo de sufrir lesiones, nunca coloque la cuchilla en la base sin haber puesto primero el tazón correctamente en su lugar.
13. Asegúrese de que la cubierta está fija en su lugar antes de poner a funcionar la picadora.
14. No intente forzar el mecanismo de enclavamiento de la cubierta.
15. Este producto está diseñado para ser utilizado sólo para uso doméstico.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## Requisitos eléctricos

Voltios Sólo C.A. de 120 voltios  
Hertz: 60 Hz

**NOTA:** Esta picadora de alimentos tiene un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este enchufe encajará en el tomacorriente sólo de una manera. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, déle la vuelta. Si aún así no encaja, contáctese con un electricista autorizado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

Se surte un cable corto de suministro eléctrico para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.

- Si se utiliza un cable alargador más largo, la capacidad eléctrica marcada en el cable alargador debe ser al menos tan grande como la capacidad eléctrica del electrodoméstico.
- El cable se debe acomodar de manera que no cuelgue de la mesada o la mesa, ya que podría ser halado por un niño o alguien podría tropezarse con él.

# Características de Chef's Chopper™ Series

Tazón de trabajo de 3 tazas (750 ml) con asa

Compartimiento para guardar el cable de suministro eléctrico (no se muestra)

Base de uso rudo

Control de pulsos (PULSE)

Potente motor (no se muestra)

Cuchilla de acero inoxidable con "Acción espiral inversa"

Tapa de domo con compartimientos para ingredientes "Húmedos/Secos" ("Wet/Dry")

Espátula

La **tapa de domo** debe estar fija en su posición para usar la picadora, pero se retira fácilmente para agregar ingredientes. Se pueden agregar especias y saborizantes a través de los compartimientos "húmedo/seco" de la parte superior de la tapa, sin tener que quitarla. La tapa se puede lavar en lavaplatos.

La **cuchilla de acero inoxidable con "Acción espiral inversa"** es fuerte y está afilada como una navaja de rasurar, para procesar rápidamente cantidades pequeñas de carne, frutas y verduras frescas o cocidas, así como nueces y hierbas. El diseño de espiral inversa hace que los alimentos desciendan a la cuchilla para obtener un picado uniforme, y minimiza la necesidad de raspar los lados del tazón. La cuchilla se puede lavar en lavaplatos.

# Características de Chef's Chopper™ Series

**El tazón de trabajo grande con 3 tazas (750 ml) de capacidad** puede manejar las necesidades cotidianas de procesamiento. Se puede lavar en lavaplatos.

**La cómoda asa del tazón** hace que se pueda quitar con facilidad.

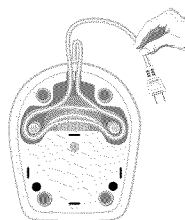
**El control de pulso PULSE** brinda un control preciso y accesible para la operación de la picadora.

**La base de uso rudo** mantiene estable la picadora durante el funcionamiento y ayuda a evitar que "camine".

**Se incluye una espátula** para su comodidad.

**El cable redondo de suministro eléctrico** se limpia con facilidad.

**El compartimiento para guardar el cable** bajo la base ofrece la comodidad de guardar el cable fuera de la superficie de trabajo.



## Instrucciones de uso de Chef's Chopper™ Series

### ⚠️ ADVERTENCIA

#### Peligro de Cortaduras

**Manipule las cuchillas con cuidado.**

**No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.**

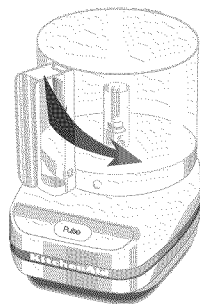
#### Antes de utilizarla por primera vez

1. Lave el tazón de trabajo, la tapa y la cuchilla con agua jabonosa caliente. Enjuague las piezas y séquelas. La cuchilla es filosa, así que manéjela con cuidado. El tazón, la tapa y la cuchilla también se pueden lavar en el lavaplatos (sólo en la bandeja superior).
2. Lea los "Consejos de uso de Chef's Chopper™ Series" (Página 31).

#### Cómo utilizar la picadora Chef's Chopper™ Series

1. Desenchufe la picadora.

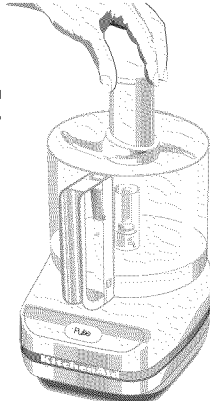
2. Asegure el tazón de trabajo en la base colocándolo sobre el eje central con el asa hacia la izquierda de la base. El tazón se asentará para quedar sobre la base. Gire el tazón en contra de las manecillas del reloj hasta que el asa se ajuste en su lugar, sobre el botón al frente de la picadora.



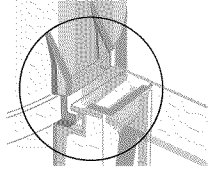
ESPAÑOL

# Instrucciones de uso de Chef's Chopper™ Series

3. Coloque la cuchilla en el tazón, sobre el eje central. Gire la cuchilla hasta que se asiente en su lugar. La cuchilla es filosa, así que manéjela con cuidado.
4. Coloque los alimentos a ser procesados en el tazón de trabajo.
5. Coloque la tapa sobre el tazón. Gire la tapa en contra de las manecillas del reloj, hasta que la pestaña se ajuste en su lugar en el asa.



**NOTA:** Compruebe que tanto la tapa como el tazón de trabajo se hayan ajustado en la posición indicada; en caso contrario, la picadora no funcionará.



6. Enchufe la picadora.
7. Presione el control de pulsos (PULSE) para empezar a procesar alimentos.
8. Puede agregar especias y saborizantes durante el proceso sin quitar la tapa, a través de los compartimientos "húmedo/seco" de la parte superior.
9. Para detener el proceso, deje de presionar el control PULSE.
10. Cuando la cuchilla deje de girar, retire la tapa girándola en sentido de las manecillas del reloj.
11. Retire la cuchilla del tazón de trabajo; recuerde que la cuchilla es filosa.
12. Saque el tazón girándolo en sentido de las manecillas del reloj. Retire el tazón de la base de uso rudo.
13. Retire el contenido del tazón con una espátula.

## Instrucciones de limpieza de Chef's Chopper™ Series

### **⚠ ADVERTENCIA**

#### **Peligro de Cortaduras**

**Manipule las cuchillas con cuidado.**

**No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.**

1. Desenchufe la picadora.
2. Retire el tazón de trabajo, la tapa y la cuchilla. Lávelos con agua jabonosa y caliente. Enjuague las piezas y séquelas. El tazón, la tapa y la cuchilla también se pueden lavar en el lavaplatos, sólo en la bandeja superior.
3. Limpie la base con un trapo húmedo. No utilice limpiadores abrasivos. No sumerja la base en agua.
4. Vuelva a ensamblar la picadora después de limpiarla para proteger la cuchilla.



# Consejos de uso de Chef's Chopper™ Series

1. Para obtener resultados óptimos, llene el tazón hasta  $\frac{2}{3}$  de su capacidad como máximo, para la mayoría de los alimentos. Cuando pique carne cruda, pique hasta  $\frac{2}{3}$  de libra (300 g) a la vez. Al agregar líquido, utilice como máximo  $\frac{3}{4}$  de taza (175 ml). El exceder estas cantidades puede ocasionar daños a la picadora de alimentos.
2. Para tener mejores resultados al procesar, oprima y suelte el control PULSE. Continúe hasta que los ingredientes alcancen la consistencia deseada.
3. Use su picadora para moler pan, galletas saladas o galletas dulces. Corte el pan y las galletas saladas o dulces en pedazos pequeños, póngalas en el tazón y muélasas.
4. Para obtener una consistencia uniforme en los alimentos procesados, corte las zanahorias, el apio, los champiñones, los pimientos verdes, la cebolla y otras verduras similares en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm) antes de ponerlas en el tazón.
5. Utilice su picadora para picar nueces y perejil, albahaca, cebolletas, ajo y otras hierbas.
6. Haga la comida del bebé utilizando su picadora para hacer puré con las frutas o verduras cocidas. El puré de frutas y verduras cocidas también se puede usar como base para sopas o salsas.
7. No utilice su picadora para procesar granos de café o especias duras como la nuez moscada. El procesar estos alimentos podría dañar su picadora.

## Solución de problemas

### • Si su picadora deja de funcionar, verifique lo siguiente:

- Asegúrese de que tanto la tapa como el tazón estén fijados de manera correcta en la base.
- Verifique que la picadora esté enchufada en el tomacorriente correcto (consulte los "Requisitos eléctricos" en la página 27). Si lo está, desenchufe la picadora y vuelva a enchufarla en el mismo tomacorriente. Si la picadora aún no funciona, verifique si el fusible o el interruptor del circuito eléctrico de la picadora está conectado y asegúrese de que el circuito está cerrado.

Si el problema no se resuelve con los pasos dados en esta sección, contáctese con KitchenAid o con un centro de servicio técnico autorizado.

**EE.UU./Puerto Rico:** 1-800-541-6390

**Canadá:** 1-800-807-6777

**México** (01-800-024-17-17)  
(JV Distribuciones)  
o  
01-800-902-31-00  
(Industrias Birtman)

Para obtener más detalles, consulte la sección de garantía KitchenAid y servicio técnico en la página 32. No devuelva la picadora a la tienda donde la compró, pues ellos no brindan el servicio técnico.

# Garantía de KitchenAid® Chef's Chopper™ Series

<b>Duración de la garantía:</b>	<b>KitchenAid pagará por:</b>	<b>KitchenAid no pagará por:</b>
<p><b>50 estados de los Estados Unidos, el distrito de Columbia, Canadá y Puerto Rico:</b> Garantía limitada de un año a partir de la fecha de compra.</p>	<p><b>50 estados de los Estados Unidos, el distrito de Columbia y Canadá:</b> Garantía de reemplazo sin dificultades de su picadora de alimentos. Consulte en la siguiente página los detalles para obtener el reemplazo. O <b>En Puerto Rico:</b> Las piezas de reemplazo y los costos de labor para corregir defectos de materiales y mano de obra. El servicio debe ser proporcionado por un Centro de servicio autorizado por KitchenAid. Para solicitar el servicio, siga las instrucciones de la página 34.</p>	<p>A. Las reparaciones cuando la picadora sea utilizada con otro fin que no sea el uso doméstico normal de una familia. B. Los daños como consecuencia de un accidente, alteración, mal uso, abuso o uso con productos no aprobados por KitchenAid. C. Los costos de repuestos o de mano de obra de reparación para la picadora cuando ha sido utilizada fuera del país donde fue comprada.</p>

ESPAÑOL

**LA EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS** DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS EN LA MEDIDA EN QUE SE APLIQUEN A LA COMERCIABILIDAD O APTITUD CON UN FIN DETERMINADO, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA PERMISIBLE POR LEY. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA QUE PUEDA SER IMPUESTA POR LEY ESTÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LIMITACIONES NI EXCLUSIONES EN RELACIÓN CON LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE APTITUD, DE MANERA TAL QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PUEDE QUE NO SE APLIQUEN EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA SEGÚN SE GARANTIZA, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO SEGÚN LOS TÉRMINOS Y LAS CONDICIONES DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADÁ NO ASUMEN NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSIGUIENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted goce de otros derechos que varían de estado en estado o de provincia en provincia.

## Garantía de reemplazo sin dificultades en los 50 estados de los Estados Unidos y en el Distrito de Columbia

---

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid, que si la picadora presentara alguna falla durante el primer año, le enviaremos un reemplazo sin cargo idéntico o comparable a su domicilio y arreglaremos la devolución de la picadora original. El reemplazo de su unidad también estará cubierto por nuestra garantía limitada de un año. Siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su picadora presentara alguna falla durante el primer año, simplemente llame gratis a nuestro Centro de satisfacción al

cliente KitchenAid al 1-800-541-6390, de lunes a viernes de 8 a.m. a 8 p.m. (Hora del Este), o los sábados, de 10 a.m. a 5 p.m. Proporcione al asesor su dirección completa para el envío. (No se aceptan números de casillas postales).

Cuando reciba la unidad de reemplazo de su picadora, utilice la caja y los materiales de embalaje para embalar la picadora original. En la caja, escriba su nombre y dirección en un papel junto con la copia del comprobante de compra (recibo de compra, ticket de la tarjeta de crédito, etc.)

## Garantía de reemplazo sin dificultades en Canadá

---

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si su picadora presentara alguna falla durante el primer año, KitchenAid Canadá la reemplazará por una idéntica o comparable. El reemplazo de su unidad también estará cubierto por nuestra garantía limitada de un año. Siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su picadora presentara alguna falla durante el primer año, lleve la picadora o mándela con envío a cobrar a un Centro de servicio técnico KitchenAid autorizado. En la caja, escriba su nombre y dirección en un papel junto con la copia del comprobante de compra (recibo de compra, ticket de la tarjeta de crédito, etc.) La picadora de reemplazo se le entregará de forma prepaga y asegurada. Si no queda satisfecho con el servicio, llame de manera gratuita a nuestro Centro de interacción con el cliente al 1-800-807-6777. O escríbanos a:

Customer Interaction Centre  
KitchenAid Canada  
1901 Minnesota Court  
Mississauga, ON L5N 3A7

# Cómo obtener el servicio de garantía en Puerto Rico

---

Su picadora tiene garantía de un año a partir de la fecha de compra, KitchenAid pagará los repuestos y la mano de obra para corregir defectos en los materiales y en la mano de obra. El servicio debe ser proporcionado por un Centro de servicio autorizado por KitchenAid.

Lleve la picadora o mándela con envío asegurado a cobrar a un Centro de servicio técnico de KitchenAid autorizado. La picadora de reemplazo se le entregará de forma prepaga y asegurada. Si no queda satisfecho con el servicio, llame de manera gratuita al 1-800-541-6390 para averiguar la ubicación del Centro de servicio técnico más cercano.

## Cómo obtener el servicio de garantía una vez que ésta haya expirado - Todos los lugares

---

Antes de llamar al servicio técnico, revise la sección de Solución de problemas en la página 31.

**Para obtener información sobre el servicio técnico en los 50 de los Estados Unidos, Distrito de Columbia y Puerto Rico**

llame de manera gratuita al 1-800-541-6390.

O escriba a:  
Customer Satisfaction Center  
KitchenAid Portable Appliances  
P.O. Box 218  
St. Joseph, MI 49085-0218

O contáctese con un Centro de servicio técnico autorizado cercano a su domicilio.

**Para obtener información sobre el servicio técnico en Canadá,** llame de manera gratuita al 1-800-807-6777.

O escriba a:  
Customer Interaction Centre  
KitchenAid Canada  
1901 Minnesota Court  
Mississauga, ON L5N 3A7

# Cómo obtener el servicio técnico en otros lugares

---

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

**Para obtener información sobre el servicio técnico en México,**

llame de manera gratuita al  
01-800-024-17-17  
(JV Distribuciones)

O

01-800-902-31-00  
(Industrias Birtman)

## Como realizar un pedido de accesorios y repuestos

---

**Para solicitar accesorios o repuestos para su picadora en los 50 estados de los Estados Unidos, Distrito de Columbia y Puerto Rico,**

llame de manera gratuita al 1-800-541-6390, de lunes a viernes, de 8 a.m. a 8 p.m. (Hora del Este), o los sábados, de 10 a.m. a 5 p.m.

O escriba a:

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

**Para solicitar accesorios o repuestos para su picadora en Canadá,**

llame de manera gratuita al 1-800-807-6777.

O escriba a:

Customer Interaction Centre  
KitchenAid Canada  
1901 Minnesota Court  
Mississauga, ON L5N 3A7

**Para solicitar accesorios o repuestos para su picadora en México,**

llame de manera gratuita al  
01-800-024-17-17  
(JV Distribuciones)

O

01-800-902-31-00  
(Industrias Birtman)

® Registered trademark/Marque déposée/Marca registrada KitchenAid, U.S.A.

™ Trademark/Marque de commerce/Marca de comercio KitchenAid, U.S.A.,

KitchenAid Canada licensee in Canada/Emploi licencié par KitchenAid Canada au Canada.

© 2005. All rights reserved. Tous droits réservés. Todos los derechos reservados.



(4982dZw1205)

BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™